



RECEITAS FRIAS

DIFICULDADE

Fácil

MATERIAL

1 chávena longo

NESPRESSO GRAND CRU



INGREDIENTES

1 cápsula de Ristretto

1 bola de gelado
de chocolate

Chantilly

Raspas de chocolate

1 folha de hortelã

BOTÃO AGUILA



CHOCOLATE DREAM

Uma variante da sobremesa italiana tradicional, uma ilha de gelado de chocolate a flutuar num Ristretto acabado de tirar, oferecendo uma experiência sensorial sublime.

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque uma colher de gelado de chocolate numa chávena longo e verta sobre um Ristretto.
- 2 Junte um pouco de chantilly, raspas de chocolate e uma folha de hortelã para decoração.