



COLOMBIAN TERROIRS

Espresso Macchiato de Amora e Gengibre

cauca

DIFICULDADE: FÁCIL
TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 MIN



Ingredientes

- 1 cápsula do Grand Cru *Cauca*
- 10 cl de leite
- 2 cl de xarope de gengibre
- 1,5 colheres de chá de geleia de amora
- 1 amora

Material

- *Aeroccino*
- 1 Copo de receita (350 ml)

Preparação

- Junte a 10ml de leite, 2cl de xarope de gengibre e faça uma espuma de leite utilizando o *Aeroccino*, ou o bico de vapor da sua máquina Nespresso (espuma fria)
- Deite uma colher e meia de geleia de amora no copo
- Prepare um Grand Cru *Cauca* (40 ml)
- Coloque a espuma de leite sobre o café
- Decore com amoras