# **NESPRESSO** RECIPES

# **EXOTIC COCONUT FLAVOUR MACCHIATO OVER ICE**





#### **MATERIALES**

Inissia Vaso de receta Agitador

# **CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS**

## **INGREDIENTES**

**BARISTA CREATIONS COCONUT FLAVOUR OVER ICE** 

40 ml





Jarabe de piña 10 ml



Cubos de hielo 5 Cubos



Leche Condensada 1 Adorno



Leche de avena



### **INSPIRACIONES**











### **HAGÁMOSLO!**

#### PASO 01

Escarcha el borde de la taza con leche condensada y coco rallado.

#### PASO 04

Vierte el resto del hielo, el Syrup de piña, la bebida de avena directamente en la taza.

#### PASO 02

Extrae el café y viértelo en el shaker, con dos cubitos del hielo.

#### PASO 05

Vierte el contenido del shaker cuidadosamente sobre el resto de ingredientes en la taza.

#### PASO 03

¡Deja enfriar! Cierra el shaker y agita vigorosamente.

#### PASO 06

Decora con flores comestibles.