

ICE LEGGERO COM LEITE

🕒 2 mins.

👉 Fácil

MATERIAIS

Vertuo Alto Mug (580 ml)
Aeroccino 4

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Ice Leggero
1 Cápsula

Cubos de Gelo
6 Cubos

Opcional: água gelada ou leite
gelado
170 ml

Xarope de Baunilha
15 ml

Tomilho fresco
1 Ramo

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Em um copo grande de receitas Barista, coloque 6 cubos grandes de gelo, adicione 15ml de xarope de baunilha e despeje 70ml de leite frio.

ETAPA 02

ETAPA 02

Em seguida, coloque 100ml de leite frio em seu Aeroccino, feche a tampa e pressione o botão de espuma fria.

ETAPA 03

Quando estiver pronto, despeje a espuma de leite fria no Copo de Receita Barista, sobre o gelo e a calda de baunilha.

ETAPA 04

No copo, extraia 80ml de Ice Leggero.

Bata um ramo de tomilho fresco para liberar os aromas e coloque-o por cima da bebida para um momento relaxante e refrescante de café gelado.