



Prepara recetas  
deliciosas para cualquier  
momento del día con  
**NESCAFÉ® Dolce Gusto®**



# Mug de Chococino®

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 1



Tiempo: 5min

## Ingredientes

2 Cápsulas de Chococino® NESCAFÉ® Dolce Gusto® (32 g) base láctea y base cacao

½ Cucharadita de cobertura de chocolate semi amargo (10 g)

1 Cucharadita de crema batida (15 g)

## Utensilios



Cuchara



Jarra



## ¡A cocinar!

1

Prepara tus cápsulas de Chococino® NESCAFÉ® Dolce Gusto®, adiciona el chocolate y revuelve para integrar.

2

Sirve tu bebida en un mug y decora con la crema batida encima.

# Helado de café almendrado con NESCAFÉ® Dolce Gusto®

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 8



Tiempo: 10min

## Ingredientes

- 2 Cápsulas de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano (prepáralas en 230 ml de agua cada una)
- 6 Cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (120 g)
- 1 Taza de yogurt griego sin dulce (245 g)
- 2 Cucharadas de almendras un poco trituradas (20 g)



## ¡A cocinar!

- 1 Prepara tus cápsulas de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano.
- 2 Mezcla todos los **ingredientes** hasta integrar bien.
- 3 Distribuye la mezcla en molde para helado y lleva al **congelador por 6 horas** o preferiblemente de un día para otro.

## Utensilios



# Pannacota de café y almendra con

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 6



Tiempo: 72min

## Ingredientes

- 2 Sobres de gelatina sin sabor (14 g)
- 2 Cápsulas de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano preparadas
- 6 Cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (90 g)
- 1 Taza de yogurt griego sin dulce (245 g)
- 2 Cucharadas de almendras un poco trituradas (20 g)

## ¡A cocinar!

- 1 Prepara tus cápsulas de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano.
- 2 Disuelve la gelatina en el NESCAFÉ® Dolce Gusto® preparado anteriormente, mezcla para integrar bien y deja enfriar un poco.
- 3 Adiciona la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y el yogurt, con la ayuda de un tenedor o batidor de alambre, revuelve hasta integrar bien.
- 4 Vierte la mezcla en moldes individuales o en uno mediano y refrigera durante mínimo 1 hora o hasta que la pannacota esté firme.
- 5 Sirve y decora con las almendras encima.

## Utensilios



Cuchara



Cuenco



Batidor



Refrigerador



Moho Savarin



Vaso medidor de vidrio

# Malteada de Chococino®

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 2



Tiempo: 7min

## Ingredientes

- 1 Cápsula de base láctea NESCAFÉ® Dolce Gusto® (17 g)
- 1 Cápsula de base de cocoa NESCAFÉ® Dolce Gusto® (16 g)
- 1 Vaso de hielo (200 ml)
- 2 Cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (30 g)

## Utensilios



Licuidora



Vaso



## ¡A cocinar!

1

Prepara tu cápsula de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Chococino® con la cápsula de base láctea.

2

En el vaso de la licuidora coloca el chococino preparado anteriormente, agrega el hielo, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y procesa.

3

Sirve la bebida en dos vasos y decora con galletas de tu preferencia.

# Cappuccino Frapeado

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 1



Tiempo: 5min

## Ingredientes

- 1 Cápsula de base láctea NESCAFÉ® Dolce Gusto® (17 g)
- 1 Cápsula de Cappuccino NESCAFÉ® Dolce Gusto®
- 1 Bola pequeña de helado sabor chocolate (35 g)
- 1 Cucharada de trozos de merengue (10 g)
- 1 Cucharada de crema batida (15 g)

## Utensilios



Cuchara



Refrigerador



## ¡A cocinar!

**1** Prepara tu **Cappuccino NESCAFÉ® Dolce Gusto®**, seleccionando la opción de frío, pasa la preparación a una licuadora, agrega el helado y licúa por 5 segundos o hasta integrar.

**2** Sirve tu preparación en un mug y decora con los trozos de merengue y la crema batida.

# Arroz con Leche y Café

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 10



Tiempo: 36min

## Ingredientes

- 1 Taza de arroz crudo (220 g)
- 6 Tazas de agua (1500 ml)
- 1 Astilla de canela (5 g)
- 1 Litro de leche (1000 ml)
- ¾ de Taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (100 g)
- 1 Cápsula de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano
- ¼ de Cucharadita de Café NESCAFÉ® TRADICIÓN

## ¡A cocinar!



- 1 Lleva a fuego medio el arroz, el agua y la astilla de canela, cocina por 25 minutos, revolviendo constantemente hasta que este blando el grano y haya reducido gran parte del agua.
- 2 Prepara tu cápsula de NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® AMERICANO.
- 3 Incorpora el AMERICANO, la leche, la leche condensada y continua la cocción mezclando de vez en cuando hasta que esté cremoso el arroz.
- 4 Decora espolvoreando el café NESCAFÉ® TRADICIÓN y disfruta.

## Utensilios



Cuchara



Olla

# Café irlandés

NESCAFÉ® Dolce Gusto®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 2



Tiempo: 8min

## Ingredientes

- 4 Cucharadas de crema de Baileys® (80 ml)
- 1 Cápsula de NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano preparada
- 1 Taza de hielo
- 2 Cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (30 g)
- ½ Cucharadita de canela en polvo (2 g)

## Utensilios



Licadora



Vaso



## ¡A cocinar!

1

Añade al vaso de la licuadora, el Baileys®, el NESCAFÉ® Dolce Gusto® Americano preparado y el hielo, licúa por 30 segundos o hasta integrar bien.

2

Alista 2 vasos y sirve el americano, decora con 1 cucharada de CREMA DE LECHE NESTLÉ® por vaso y por último espolvorea la canela encima.

# Café Americano caliente con

Baileys®



\*Imagen de referencia



Dificultad: Fácil



Porciones: 2



Tiempo: 9min

## Ingredientes

4 Cucharadas de crema de Baileys® (80 g)

1 Cápsula de NESCAFÉ® Dolce Gusto®  
Americano preparado (230 ml)

½ Cucharadita de chispas de chocolate para  
decorar (7 g)

## Utensilios



Vaso



Jarra



## ¡A cocinar!

1

En dos pocillos preferiblemente transparentes sirve la crema de Baileys®, encima el americano preparado intentando que no se mezclen.

2

Decora cada pocillo con las chispas de chocolate encima.

Encuentra todas  
las recetas en

*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.co



¡Y disfruta tu Coffee Shop en casa con  
**NESCAFÉ® Dolce Gusto®!**