NESPRESSO | RECIPES

DELIZIA AZTECA AL CAFFÈ

15 min. Difficile

MATERIALI

Tazza Da Cappuccino (170 Ml)
Frusta

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru *Roma* O *Decaffeinato Intenso*

1 Cucchiaio Di Latte Condensato Zuccherato

1 Cucchiaino Di Cacao Amaro In Polvere

100 Ml Di Latte Scremato

¼ Di Cucchiaino Di Cannella In Polvere

Alcuni Cucchiaini Di Sciroppo Al Caramello

Alcuni Cucchiaini Di Panna Liquida, A Temperatura Ambiente

Bastoncino Di Cannella

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

Mettere il latte condensato in una tazza da Cappuccino

- Aggiungere cacao, cannella e un cucchiaio da tavola di latte a temperatura ambiente
- Mescolare con una frusta lunga e sottile fino a ottenere un composto omogeneo
- Nel frattempo, preparare un Espresso con una capsula di Grand Cru *Roma* o *Decaffeinato Intenso*
- Ricoprire con panna e una spolverata di caramello
- Decorare con il bastoncino di cannella e gustare immediatamente