

CAPPUCCINO DE AVELLANA

🕒 5 min.

👉 Fácil

MATERIALES

Horno
Taza De Capuccino
Espumador De Leche
Aeroccino O La Boquilla De
Vapor De Su Máquina
Nespresso, La Máquina
Lattissima+

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula Del Grand Cru
Livanto, *Volluto* O *Volluto*
Decaffeinato
10 MI De Jarabe De Avellana
Avellanas O Una Pizca De
Polvo De Avellanas
100 MI De Leche
Azúcar

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

- Aplasta las avellanas hasta pulverizarlas y añádeles azúcar
- Introduce el polvo de avellanas y azúcar en el horno
- Tuéstalo hasta que adquiera un agradable color marrón dorado
- Vierte el jarabe y la leche en el espumador de leche *Aeroccino*
- Prepara espuma de leche
- Vierte el Grand Cru en una taza y cúbrelo con la espuma de leche y el polvo de avellanas caramelizado