

CAPPUCINO DE AVELÃS

🕒 10 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

1 Xícara De Cappuccino 180 MI Vertuo, Xícara Lume Cappuccino Ou 1 Xícara View Cappuccino 180 MI
1 Aeroccino 3, Aeroccino 4 Ou Máquina Barista
1 Mexedor VIEW Pequeno
1 Mixer

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula De Espresso 40 MI: Ispirazione Genova Livanto, Volluto, Bianco Delicato Ou Bianco Piccolo;
30 MI De Xarope De Avelãs
6 Avelãs Ou Uma Pitada De Avelã Em Pó
100 MI De Leite
Açúcar Branco

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Prepare uma farinha de avelãs trituradas, acrescente o açúcar branco e leve ao forno em uma assadeira até que dourem, ou compre pralinè de avelãs e triture;
- Coloque o leite e o xarope de avelãs na sua máquina Barista na função Mocca;
- Em seguida extraia seu espresso em sua xícara de Cappuccino e adicione a espuma aromatizada de avelãs, então cubra com a farinha de avelãs tostadas e sirva a seguir.