

CAPPUCCINO DE AVELÃS

🕒 5 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

1 Mixer

1 Espumador De Leite
Aeroccino, O Bico De Vapor Da
Máquina *Nespresso* Ou A
Máquina *Lattissima+*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula Do *Livanto* Ou *Volluto*

30 ml De Xarope De Avelãs

6 Avelãs Ou Uma Pitada De
Avelã Em Pó

100 ml De Leite

Açúcar

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Triture as avelãs até que fiquem em pó e acrescente o açúcar
- Coloque as avelãs em pó com o açúcar em uma assadeira e leve ao forno
- Deixe tostar até que adquira uma cor marrom dourado
- Coloque a calda e o leite no espumador de leite *Aeroccino* para preparar a espuma
- Prepare um Espresso em uma xícara e cubra com a espuma de leite e a avelã caramelizada em pó