NESPRESSO | RECIPES

CAFFÈ ALLE CASTAGNE

5 min. Facile

MATERIALI

Bicchier D'acqua (110 Ml)
Cappuccinatore *Aeroccino* O LUgello Per Il Vapore Della Macchina *Nespresso*

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsula Di Cafè *Volluto* (Per Produrre 40 Ml Di Caffè Espresso)

Cucchiaino Da Tè Di Latte Caldo

Cucchiai Da Tavola Di Schiuma Di Latte Caldo

Cucchiaini Da Tè Di Purè Di Castagne

Cucchiaino Da Tè Di Pezzettini Di Marron Glacé

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Preparare la schiuma di latte usando l'ugello per il vapore della macchina *Nespresso* per il caffè o il cappuccinatore *Aeroccino* e metterla da parte
- Mescolare il puré di castagne con il latte caldo, versare nella tazza da Espresso e preparare il caffè direttamente nella miscela
- Rimestare, quindi coprire il caffè con la schiuma di latte e cospargere di marron glacé