

CAFÉ DE CASTANHA

🕒 5 min.

👤 Fácil

MATERIAIS

Copo De Água (110 ML)
Aeroccino Ou O Bico De Vapor
Da Sua Máquina *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru *Volluto*
(Espresso, 40 ML)

1 Colher De Chá De Leite
Quente

2 Colheres De Sopa De Espuma
De Leite Quente

3 Colheres De Chá De Creme
De Castanha

1 Colher De Chá De Pequenos
Pedaços De Castanha Coberta
De Açúcar

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso* e reserve
- Dissolva o creme de castanha em leite quente, deite tudo numa chávena e prepare o seu Espresso diretamente sobre o preparado
- Misture, cubra com a espuma de leite e decore com castanhas cobertas de açúcar