

## ESPRESSO MACCHIATO

🕒 5 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Copo De Água (110 ml)  
*Aeroccino* Ou Bico De Vapor Da  
Máquina *Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru *Roma*,  
*Master Origin Índia* Ou *Volluto*

20ml De Leite Frio, Fresco

Açúcar Branco Em Pó (A Gosto)

Flocos De Chocolate (A Gosto)

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- Prepare um Espresso (40 ml) com o Grand Cru *Roma*, *Master Origin Índia* ou *Volluto* e adicione açúcar a gosto
- Cubra o Espresso com um pouco de espuma de leite
- Para um sabor mais suave, adicione mais espuma de leite
- Polvilhe com flocos de chocolate, se desejar