

## LATTE MACCHIATO

🕒 3 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ml)  
Aeroccino, O Bico De Vapor Da  
Sua Máquina Nespresso, Ou A  
Máquina Lattissima+

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula De Um Café Da Sua  
Preferência (40 ml)

100 A 120ml De Leite Frio Ou  
Bebida Vegetal

Açúcar

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Coloque o leite ou a bebida vegetal (120ml) no aeroccino e inicie a preparação da espuma quente e cremosa;
- Verta o leite quente para o copo de receitas e com a ajuda de uma colher impeça que a espuma se vá misturando com o leite quente, nesse processo;
- Estando criadas as primeiras duas camadas (leite e espuma de leite), agora pode extrair 40ml de um café barista creations da sua preferência;

#### \*Recomendações:

Quanto mais frio estiver o leite/bebida vegetal que utiliza melhor será a consistência da espuma de leite obtida;  
Quando escolher o leite/bebida vegetal, considere que quanto maiores os valores de proteínas e lípidos encontrados no produto, mais consistente será a espuma obtida.

Poderá utilizar granola ou açúcar mascavado para decorar o topo da receita

Caso não disponha dos cafés barista creations, experimente a receita com dos nossos cafés clássicos.