

LATTE MACCHIATO CRÈME BRÛLÉE

🕒 10 min.

👉 Fácil

MATERIALES

Vaso De Recetas Alto (350 MI)
Espumador De Leche *Aeroccino*
O La Boquilla De Vapor De Su
Máquina *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula De Grand Cru *Volluto*
(Para Preparar 40 MI De Café
Espresso)
1 CI De Sirope De Crème Brûlée
150 MI De Leche Fría
Cucharadita De Café De Azúcar
Moreno

INSPIRACIONES



¡EMPECEMOS!

Añada el sirope de crème brûlée a la leche

- Caliente la leche y prepare espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* el espumador de leche *Aeroccino*
- Prepare un Espresso en una taza de Espresso y viértalo lentamente en el vaso de recetas para crear una graduación del color del café a través de la leche y un efecto de tres capas (leche caliente en el fondo, café en medio y la espuma de leche encima)
- Espolvoree azúcar moreno sobre la espuma si lo desea