

# LATTE MACCHIATO CRÈME BRULÉE

🕒 10 min.

💡 Fácil

## MATERIAIS

Copo De Receitas Alto (350 MI)  
*Aeroccino* Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina *Nespresso*  
Ritual Recipe  
*Aeroccino 3 Black*

## CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



## INGREDIENTES

Grand Cru *Volluto* (40 MI)  
10ml De Xarope De Crème  
Brulée  
150ml De Leite Frio  
1 Colher De Café De Açúcar  
Mascavado

## INSPIRAÇÕES



## COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Prepare a espuma de leite frio utilizando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*, e coloque num copo de receitas
- Deite o xarope crème brulée numa chávena Espresso e prepare o seu Espresso na mesma chávena
- Deite o café lentamente no copo de receita para produzir uma graduação de cor de café através do leite um efeito de três camadas (leite quente na base, café, cobertura com espuma de leite)
- Polvilhe com açúcar mascavado