

## MOCCA LATTE

🕒 5 min.

👉 Facile

### MATÉRIEL

Tasse À Cappuccino (170 Ml)  
*Aeroccino* Ou La Buse  
Vapeur De Votre Machine  
*Nespresso* Ou Barista

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Capsule Du *Livanto* (40 Ml)  
20 Ml De Lait Frais Froid  
80 Ml De Lait Chaud  
8 G De Chocolat En Poudre  
Cacao En Poudre

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Placez le chocolat en poudre dans une tasse à cappuccino

- Préparez l'Espresso directement sur le chocolat en poudre et mélangez
- Versez 80 ml de lait chaud dans la tasse
- Préparez 20 ml de mousse de lait à l'aide de la buse vapeur de votre machine *Nespresso* ou de votre émulsionneur de lait *Aeroccino*. \*si vous avez le Barista : versez le lait dans le pot jusqu'au niveau minimum indiqué puis fermez le couvercle et appuyez sur le bouton "Marche" de l'appareil.
- Versez la mousse obtenue dans la tasse par-dessus la café.
- Saupoudrez de cacao en poudre (facultatif)