

## LATTE MACCHIATO CHOCO COCO

🕒 10 min.

👤 Médio

### MATERIAIS

1 Copo Alto Para Receitas (350  
ml)

1 Espumador De Leite *Aeroccino*  
Ou O Bico De Vapor Da Máquina  
*Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

1 Cápsula Do *Arpeggio*

200ml De Leite

10ml De Xarope De Coco

2 Colheres De Café De Creme  
De Avelã Com Chocolate

1g De Coco Ralado

### INSPIRAÇÕES



### COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

Coloque duas colheres Espresso de creme de avelã com chocolate em um copo grande para receitas

- Aqueça o leite e misture o com um pouco de xarope de coco
- Prepare a espuma de leite aromatizada usando o bico de vapor da máquina *Nespresso* ou o espumador de leite *Aeroccino*
- Primeiro, despeje o leite sobre o creme de avelã e, em seguida, acrescente a espuma
- Prepare o *Arpeggio* e despeje-o no copo
- Por fim, decore seu copo espalhando um pouco de creme de avelã na borda e salpique o coco ralado