

CAFÉ LATTE VIENNOIS À LA VANILLE

🕒 5 min.

👤 Facile

MATÉRIEL

Grand Verre À Recettes (350 Ml)
Émulsionneur De Lait *Aeroccino*
Ou La Buse Vapeur De Votre
Machine *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Capsules Du Grand Cru *Roma*
3 Ou 4 Cuillérées De Vanille
Liquide
Lait Chaud
Chantilly
Chocolat (En Morceaux)

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Versez le chocolat liquide dans le verre
- Versez le *Fortissio Lungo* dessus
- Préparez la mousse de lait à l'aide de votre émulsionneur de lait *Aeroccino* ou de la buse vapeur de votre machine *Nespresso*
- Ajoutez du sirop de coco
- Placez la mousse de lait à la noix de coco sur le café
- Pour terminer, déposez des morceaux de chocolat sur la préparation