

## CAPPUCCINO À LA ROSE

🕒 5 min.

👉 Facile

### MATÉRIEL

Tasse À Cappuccino (170 ML)  
Émulsionneur De Lait *Aeroccino*  
Ou La Buse Vapeur De Votre  
Machine *Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Capsule Du Grand Cru *Master*  
*Origin Nicaragua*

10 Cl De Lait

1 Cl D'eau De Rose

Pétales De Rose Cristallisées

Morceau De Chocolat Blanc

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Chauffez la tasse à cappuccino
- Ajoutez un morceau de chocolat blanc dans la tasse et préparez un Espresso sur le chocolat
- Mélangez le lait et l'eau de rose
- Préparez la mousse de lait aromatisée à l'aide de la buse vapeur de votre machine *Nespresso* ou de votre émulsionneur de lait *Aeroccino*
- Versez la mousse et le lait dans la tasse
- Décorez la tasse de pétales de rose cristallisées