

MOCA ESPECIADO DE NAVIDAD

🕒 5 min

👤 Fácil



MATERIALES

Una Taza Espresso (80 MI)
Una Batidora O Una Licuadora
Un Vaso De Recetas Alto (350 MI)
Una Cacerola

CAFÉS

NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Fortissio Lungo*
Cardamomo
0,5 G De Clavo
0,5 G De Chile En Polvo
Chocolate En Polvo
0,3 G De Nuez Moscada
100 MI De Leche
Crema *Chantilly*

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare un Espresso (40 ml) con el Grand Cru *Fortissio Lungo*
- Vierta la leche en una cacerola y añada una pizca de cardamomo, el clavo, el chile en polvo y el chocolate en polvo
- Caliente la mezcla
- Cubra el fondo del vaso con chocolate en polvo
- Vierta el Espresso sobre el chocolate y, a continuación, la leche especiada
- Por último, añada la crema *chantilly* y la nuez moscada