

## 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

<strong>NESPRESSO</strong>  
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