NESPRESSO | RECIPES

LATTE ÉPICEÉ À LA CITROUILLE

5 min Moyenne

MATÉRIEL

VertuoPlus
Mousseur à lait Aeroccino

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Gâteau à la Citrouille et aux Épices
1 capsule

Lait
1 tasse

Noix de Grenoble
1 Pincée

Sirop d'Érable
1 cuillère à soupe

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez du lait dans votre appareil Aeroccino et choisissez la fonction mousse froide.

ÉTAPE 02

Extrayez une capsule de café Gâteau à la citrouille et aux épices directement dans la tasse à café Vertuo.

ÉTAPE 03

Versez la mousse de lait chaud qui se trouve dans l'Aeroccino directement dans la tasse.

ÉTAPE 04

Décorez votre café avec quelques noix de Grenoble et du sirop d'érable.