

## CAFFÈ LATTE CON COOKIES DE CHOCOLATE

🕒 5 min

🏠 Media



### MATERIALES

Un Espumador De Leche *Aeroccino* O La  
Boquilla De Vapor De Su Máquina *Nespresso*

### CAFÉS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>

### RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Una Cápsula De Grand Cru *Vivalto Lungo*

1 MI De Sirope De Galletas De Chocolate

20 MI De Leche

Una Galleta De Chocolate

### INSPIRACIONES



### CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare la espuma de leche en el *Aeroccino* o utilice la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso*
- Prepare el Grand Cru en una taza Espresso (40 ml)
- Vierta el sirope de galleta en un vaso grande
- A continuación vierta el café y añada leche y espuma de leche encima
- Decore con trozos de *cookies* por encima