

CIOCO-COCO LATTE MACCHIATO

🕒 10 min

👤 Fácil

MATERIALES

Un Vaso Alto De Recetas (350 MI)
Un Espumador De Leche *Aeroccino* O La
Boquilla De Su Máquina *Nespresso*

CAFÉS

NESPRESSO
RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Una Cápsula Del Grand Cru *Ciocattino*
200 MI De Leche
10 MI De Siropo De Coco
Dos Cucharaditas De Crema De Chocolate Y
Avellanas Para Untar
1 G De Coco Rallado

INSPIRACIONES



CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Vierta la crema de chocolate y avellanas para untar en un vaso alto de recetas
- Caliente la leche y, a continuación, mézclela con el siropo de coco
- Prepare la espuma de leche fría con la boquilla de vapor de su máquina *Nespresso* o con el espumador de leche *Aeroccino*
- Prepare un Grand Cru *Ciocattino* y viértalo con cuidado en el vaso
- Puede decorar el vaso colocando un poco de crema de avellanas alrededor de la parte superior y salpicándola con coco rallado