

## LATTE MACCHIATO CIOCO-COCO

🕒 10 min.

👤 Facile

### MATÉRIEL

Grand Verre À Recette (350ml)  
Aeroccino Ou Buse Vapeur

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Capsule Du *Ciocattino*

200 Ml De Lait

10 Ml De Sirop De Noix De Coco

Cuillères À Café De Pâte À  
Tartiner Au Chocolat Goût  
Noisettes

1g De Noix De Coco Râpée

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Placez deux cuillères à Espresso de chocolat aux noisettes à tartiner dans un grand verre à recette.
- Chauffez le lait et ensuite mélangez-le avec du sirop de coco.
- Préparez la mousse de lait aromatisé en utilisant la buse vapeur de votre machine Nespresso ou l'émulsionneur de lait Aeroccino.
- D'abord, versez le lait sur votre pâte à tartiner de chocolat aux noisettes et ensuite ajoutez la mousse.
- Préparez un café Nespresso *Ciocattino* et versez-le doucement dans le verre.
- Vous pouvez décorer votre verre en ajoutant un peu de pâte à tartiner au chocolat-noisettes sur le contour et en saupoudrant avec des morceaux de noix de coco râpés.