

CIOCO-COCO LATTE MACCHIATO

🕒 10 min.

💡 Fácil

MATERIAIS

Copo De Receitas (350 ml)
Aeroccino Ou Bico De Vapor Da
Sua Máquina Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula Do Grand Cru
Ciocattino
200ml De Leite
10ml De Xarope De Coco
2 Colheres De Café De
Chocolate De Avelã Para Barrar
1g De Coco Ralado

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Deite 2 colheres de café de chocolate de avelãs para barrar num copo de receitas
- Aqueça o leite e depois misture com um pouco de xarope de coco
- Prepare a espuma usando o preparado de leite com o bico de vapor da sua máquina *Nespresso* ou o *Aeroccino*
- Primeiro deite o leite sobre o chocolate de avelãs e depois adicione a espuma
- Prepare um *Grand Cru Ciocattino* e verta-o cuidadosamente no copo
- Pode decorar o copo colocando o chocolate de barrar nas bordas e um pouco de coco ralado