NESPRESSO | RECIPES

RECUERDOS DE CARAMELO

5 min Fácil

MATERIALES

Un Escumador De Leche *Aeroccino*
Un Vaso Alto De Recetas (350 Ml)

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Dos Cápsulas De Grand Cru *Caramelito*

100 Ml De Leche

Sirope De Higo

Miel Líquida

Avellanas

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Prepare un Grand Cru *Caramelito* doble
- Vierta la leche y el sirope en el espumador de leche *Aeroccino* para elaborar la espuma de leche
- Caliente las avellanas en el horno y luego trocéelas
- Vierta la leche y la espuma de leche en un vaso y, a continuación, incorpore el café
- Termine la receta con las avellanas troceadas y un poco de miel