

## MOCHA

🕒 3 min.

👉 Fácil

### MATERIAIS

Máquina de Café Nespresso  
Chávena Cappuccino  
Aeroccino

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Ispirazione Firenze Arpeggio  
40 ml

Leite frio ou bebida vegetal  
100 ml

Quadrado de chocolate  
Nespresso  
2 Unidade

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

#### PASSO 01

Coloque o leite ou a bebida vegetal (100ml) no Aeroccino e inicie a preparação da espuma quente e cremosa;

#### PASSO 02

Coloque 2 quadrados de chocolate numa chávena de cappuccino;

#### PASSO 03

Extraia uma cápsula de ispirazione firenze arpeggio em tamanho espresso (40ml)

#### PASSO 04

Verta o leite e a espuma quente

#### PASSO 05

Decore a receita com chocolate ralado ou desenhando sobre a espuma;

#### PASSO 06

\*recomendações: - Quanto mais frio estiver o leite/bebida vegetal que utiliza, melhor será a consistência da espuma de leite obtida; - Quando escolher o leite/bebida vegetal, considere que quanto maiores os valores de proteínas e lípidos encontrados no produto, mais consistente será a espuma obtida.