NESPRESSO | RECIPES

MOCACCINO VIENNESE

10 min. Media

MATERIALI

Tazze da cappuccino
Macchina caffè Nespresso
Grattugia
Cucchiaio Barista
Barista

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsula Volluto
1 Pezzi

Latte Con 0% Di Grassi Freddo
100 ml

Cioccolatini Nespresso
4 Pezzi

Cannella
1 Pizzico

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Versa il latte (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.

STEP 02

Metti i quadratini di cioccolato (20 g) nel contenitore.

STEP 03

Eroga il caffè Espresso (40 ml) con la macchina da caffè e versalo nel contenitore di Barista.

STEP 04

Chiudi il coperchio e premi il pulsante start sul dispositivo.

STEP 05

Servi la bevanda in una tazza da Cappuccino.

STEP 06

Sciacqua il contenitore e versa il latte freddo con 0% di grassi (100 ml) fino a raggiungere la tacca del livello inferiore.

STEP 07

Chiudi il coperchio e premi il pulsante start sul dispositivo.

STEP 08

Con il cucchiaio Barista, raccogli e aggiungi la schiuma sopra la cioccolata calda e guarnisci con scaglie di cioccolato grattugiato. Gusta la tua ricetta! **Suggerimento di presentazione*