

CORTADO COM CANELA E AÇÚCAR MASCADO

🕒 2 min

👤 Fácil



MATERIAIS


Chávena View Lungo Nespresso
Aeroccino ou Máquina com Bico de
Vapor

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Açúcar Mascavado
1 Colher de chá 

Canela
0.5 Colher de chá 

Leite
200 ml 

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

PASSO 01

Coloque duas colheres de chá de açúcar mascavado e uma colher de canela em pó, no fundo da chávena de espresso

PASSO 02

Coloque o leite ou a bebida vegetal (200ml) no Aeroccino e inicie a preparação da espuma quente e cremosa;

PASSO 03

Extraia uma cápsula Ispirazione Ristretto Italiano em tamanho espresso (40ml)

PASSO 04

Verta o leite e a espuma quente;

PASSO 05

Decore a receita com um toque de canela em pó;

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.