

# CAFÉ NESPRESSO INDONESIA DISCOVERY

🕒 10 min

👤 Fácil

## MATERIALES

Vaso grande para recetas  
Aeroccino

## CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



## INGREDIENTES

Jarabe de chocolate  
20 ml

Master Origin Indonesia  
1 Unidad

Leche semi-deslactosada  
120 ml

Trozos de chocolate oscuro  
1 Pizca

## INSPIRACIONES



## HAGÁMOSLO!

### PASO 01

Vierte el sirope de chocolate en un vaso grande de recetas.

### PASO 02

Prepara la misma cantidad de espuma de leche que para un Latte Macchiato y añádela al vaso de recetas.

### PASO 03

Prepara tu café Master Origin Indonesia y viértelo encima de la espuma.

### PASO 04

Decóralo con trozos grandes de chocolate negro con chile. Consejos:  
- Mete la tableta de chocolate negro con chile en el frigorífico durante un rato para que sea más fácil trocearla. - Remover la leche, el café y el sirope antes de degustar la preparación, realzará el aroma intenso de madera.