

## VARIATIONS PARIS PRALINÉ CREAMY INDULGENCE

🕒 5 minuti    🏠 Medium




### MATERIALI

#### CAFFÈ CONSIGLIATI



#### INGREDIENTI

Crema di cioccolato  
2 Cucchiaino 

Dark  
1 Cucchiaino 

Scaglie di cioccolato fondente  
1 Cucchiaino 

Sciroppo alle nocciole  
25 ml 

#### ISPIRAZIONE

### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### STEP 01

Aggiunga 1 o 2 cucchiaini di crema pralinata o crema di cioccolato in una tazza da 180 ml

#### STEP 02

Versi il caffè (40 ml) su questa ricetta

#### STEP 03

Prepari della panna montata versando 25 ml di sciroppo alle nocciole e 250 ml di panna nel dispenser per la panna montata

#### STEP 04

La versi sul caffè

#### STEP 05

Ci cosparga della granella di praline e scaglie di cioccolato fondente sulla panna montata  
Suggerimento: beva la ricetta non appena pronta per provare la croccantezza della granella di praline