

VARIATIONS PARIS PRALINÉ INDULGENCE (CON LA MACCHINA BARISTA)

🕒 8 minuti 🍷 Medium



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

MATERIALI

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Latte con lo 0% di grassi
100 ml 

Dark
1 Cucchiaino 

Scaglie di cioccolato fondente
1 Cucchiaino 

Crema di cioccolato
2 Cucchiaino 

ISPIRAZIONE



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 calda versando 100 ml di latte con lo 0% di grassi nella macchina **Barista Nespresso**. Chiuda il coperchio, selezioni la ricetta "hot Chantilly" sulla macchina e preme il pulsante di avvio.

STEP 04

La versi sul caffè.

STEP 05

Ci cosparga della granella di praline e scaglie di cioccolato fondente.