NESPRESSO | RECIPES

LATTE MACCHIATO DOBLE CON CRÈME BRULÉE

5 min Intermedio

Soplete
Aeroccino O Una Boquilla De Vapor

Cápsulas De Grand Cru *Kazaar*

Ml De Leche

Ml De Sirope De Crème Brulée

Azúcar Moreno

- Caliente la leche en el Aeroccino hasta conseguir una espuma densa
- Ponga el sirope de crème brulée en un vaso alto de recetas y añada 25 ml de *Kazaar*
- Mezcle bien, añada la espuma de leche y vierta con cuidado la leche encima
- Por último, añada otros 40 ml de Kazaar
- Decoración: añada el azúcar moreno de forma homogénea encima de la espuma y caramelícela con un soplete como una auténtica crème brulée