NESPRESSO | RECIPES

DOPPIO LATTE MACCHIATO ALLA CRÈME BRULÉE

5 min. Media

MATERIALI

Aeroccino/Beccuccio A Vapore

Fiamma Ossidrica Da Cucina

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru Kazaar

15 Cl Di Latte

3 Cl Di Sciroppo Alla Crème Brûlée

Zucchero Di Canna

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Riscaldare il latte nell'Aeroccino fino ad ottenere una morbida schiuma
- Versare lo sciroppo alla crème brulée in un bicchiere grande da ricetta e aggiungere un Grand Cru Kazaar preparato *ristretto* (25ml)
- Mescolare bene, aggiungere la schiuma di latte, poi versare delicatamente il latte
- Aggiungere infine un altro espresso Kazaar Grand Cru (40 ml)
- Decorazione: Cospargere la schiuma di latte con uno strato omogeneo di zucchero di canna, quindi caramellare con la fiamma ossidrica da cucina, come per la crème brulée