

CRÈME BRULÉE DE LATTE MACCHIATO DUPLO

🕒 10 min.

👤 Médio



MATERIAIS

Aeroccino/Bico De Vapor
Copo Alto Para Receitas

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

2 Cápsulas De *Kazaar*
250 MI De Leite
30 MI De Calda De Crème Brulée
(Ou Calda De Caramelo)
Açúcar Mascavo"

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

"- Aqueça o leite no Aeroccino até obter uma espuma cremosa

- Em um copo alto para receitas, coloque a calda de crème brulée (ou calda de caramelo) e acrescente o *Kazaar* (25 ml)
- Misture bem e acrescente o leite e a espuma
- Prepare mais um *Kazaar* (25 ml) e aplique o açúcar mascavo"