NESPRESSO | RECIPES

# MACCHIATO GLACÉ À LA CARDAMOME

5 min. Facile

## MATÉRIEL

Aeroccino
Shaker
Verre À Recette

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

## INGRÉDIENTS

Capsule *Dharkan*
250 Ml De Lait
30 Ml De Sirop De Cardamone
Cardamone En Poudre
Glaçons

## INSPIRATIONS

## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Dans l'*Aeroccino*, mettez 250 ml de lait et mettez en marche (sur froid) jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse
- Faites couler le café *Dharkan* (40ml) dans un shaker, puis mélangez le tout avec trois glaçons
- Dans un grand verre à recette froid, mélangez le sirop de cardamome et le lait (obtenu dans l'Aeroccino), mettez la mousse de lait par-dessus, puis versez délicatement le contenu du shaker
- Décoration : Saupoudrez la mousse de poudre de cardamome, puis à l'aide d'un ustensile, décorez de façon harmonieuse