

## MOCACCINO AL CARMELLO SALATO

🕒 ⚡ Media

### MATERIALI

Tazza VIEW Cappuccino

### CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI



### INGREDIENTI

Latte con l'1,5% di grassi  
100 ml



Capsula di Barista Creations  
Scuro



40 ml

Dark Salted Caramel  
Chocolate Nespresso



2

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### STEP 01

Prima di tutto, versa 100 ml di latte (con l'1,5% di grassi) direttamente in Nespresso Barista. Chiudi il coperchio, seleziona la ricetta "Latte Art" sul dispositivo e premi il pulsante Start.

#### STEP 02

Metti 2 cioccolatini Dark Salted Caramel Chocolate Nespresso sul fondo di una tazza VIEW da Cappuccino.

#### STEP 03

Completa la ricetta erogando 40 ml di BARISTA Scuro preparato Espresso. Mescola e versa il latte caldo nella tazza, quindi disegna una figura sulla schiuma con l'aiuto di un bastoncino.