

## REȚETĂ CAFEA CU LAPTE SALTED CARAMEL MOCHA



Mediu




### MATERIALE


Cești și Farfurioare Cappuccino VIEW


### SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



### INGREDIENTE

Lapte 1.5% Grăsime  
100 ml. 

Scuro  
40 ml. 

Ciocolată neagră cu caramel sărat  
2 

### INSPIRAȚII

### SĂ ÎNCEPEM!

#### PAS 01

Turnați 100 ml de lapte 1.5% grăsime în dispozitivul Nespresso Barista. Închideți capacul, selectați rețeta "Latte art" și apăsați butonul de pornire.

#### PAS 02

Puneți 2 pătrățele de Ciocolată neagră cu caramel sărat Nespresso într-o ceașcă View Cappuccino.

#### PAS 03

Preparați 40 ml espresso Scuro deasupra pătrățelelor de ciocolată. Amestecați și turnați laptele fierbinte în ceașcă, apoi ornați figura unui baston deasupra spumei.