

CARAMEL COOKIE & DULCE DE LECHE LATTE


🕒 🏠 Facile


MATERIALI

Barista, macchina per ricette
Bicchiere da ricetta


CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Latte
200 ml 

Barista Creations Caramel
Cookie 
230 ml

Dulce de Leche
20 g 

Granella di mandorle
caramellate 
1 g

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Per prima cosa, versa 200 ml di latte di mandorla nell'Aeroccino o nel dispositivo Barista.

STEP 02

Sul dispositivo Barista, selezionare la ricetta «Caffè Viennese» o montare a freddo con l'Aeroccino.

STEP 03

Spalmare sul fondo di un bicchiere da ricetta 20g di Dulce de Leche ed estrarvi sopra 230 ml Di BARISTA CREATIONS Caramel Cookie

STEP 04

Aggiungere la schiuma di latte caldo sul caffè.

STEP 05

Guarnire con granella di mandorle caramellate