

LATTE CREME BRULEE DE CAMELO COM LIMÃO

🕒 5 min

👤 Fácil


MATERIAIS

Barista
Aeroccino or Nespresso Machine's
Steam

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Leite 200 ml 

Raspas de Limão 1 g 

Caramel Crème Brûlée 110 ml 

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

COLOQUE O LEITE NO AEROCCINO OU NA MÁQUINA À BARISTA.

ETAPA 02

NA BARISTA, SELECIONE A OPÇÃO "FLAT WHITE"; NO AEROCCINO, ESPUMA DE LEITE QUENTE.

ETAPA 03

NO COPO DA RECEITA, EXTRAIA O CAFÉ CARAMEL. CREME BRULEE NA OPÇÃO LUNGO (110 ML).

ETAPA 04

ADICIONE A ESPUMA DE LEITE POR CIMA DO CAFÉ E DECORE COM RASPAS DE LIMÃO. PRONTO!