



LATTE MACCHIATO



Facile

MATÉRIEL

Mousseur à lait Aeroccino
VertuoPlus

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Lait
1 tasse 

Melozio
1 capsule 

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

La première étape est tout simplement de faire mousser le lait. Remplir le mousser Aeroccino jusqu'à la première ligne et appuyer sur le bouton pour le faire mousser.

ÉTAPE 02

Une fois que le lait est moussé, simplement le verser dans un grand verre à recette. Ensuite, attendre environ une minute que le lait et la mousse de lait se séparent. C'est ce qui crée les étages un peu plus tard.

ÉTAPE 03

Insérer une capsule de café Melozio dans la machine Vertuo Line et appuyer sur le bouton pour une extraction parfaite.