

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN



Fácil

MATERIALES

Barista

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula: Torta di Nocciole
40 ml



Chocolate Dark Nespresso
6 Piezas



Leche de vaca semi
descremada



20 ml

Crema de leche entera
160 ml



Avellanas frescas
5 g



Cacao en polvo
1 Pellizco



INSPIRACIONES



¡EMPECEMOS!

PASO 01

Poné 6 cuadraditos de Chocolate Dark en la jarra del dispositivo Barista.

PASO 02

Agregá 60ml de crema de leche fresca y 20ml de leche en la jarra. Cerrá la tapa, seleccioná "Chocolate Caliente" en la pantalla y apretá el botón de inicio.

PASO 03

Vertí la mezcla en dos Tazas View Lungo.

PASO 04

Extraé una cápsula de Torta di Nocciole sobre la mezcla y revolvé con una cuchara.

PASO 05

Lavá la jarra con detergente y enjuagá con agua caliente. Agregá 100ml de crema en la jarra hasta el nivel mínimo. Cerrá la tapa, seleccioná "Espresso con Panna" en la pantalla y apretá el botón de inicio en el dispositivo.

PASO 06

Con una cuchara, poner la espuma sobre el café y espolvoreá cacao en polvo y avellanada rallada.