

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN

🕒 2 min.

👤 Facile

MATERIALI

Apparecchio Barista Nespresso
2x bicchieri Reveal Mild o tazze da lungo VIEW

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Caffè Variations Italia Torta di Nocciole Flavour



40 ml

Quadratini di cioccolato fondente Nespresso



6

Latte parzialmente scremato freddo



20 ml

Panna fredda



160 ml

Nocciole fresche



5 g

Cacao in polvere 1 Spolverata



ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Metti il cioccolato nell'apparecchio **Barista**. In alternativa, puoi far fondere i quadratini di cioccolato.

STEP 02

Versa 60 ml di panna e 20 ml di latte nell'apparecchio **Barista** o in un altro apparecchio idoneo. Se usi l'apparecchio **Barista**, chiudi il coperchio, seleziona la ricetta "Hot Chocolate" e premi il tasto di avvio. Se usi un altro apparecchio, amalgama bene il cioccolato fuso con la panna e il latte.

STEP 03

Versa il composto in due tazze da lungo **VIEW** o in un bicchiere da lungo **REVEAL**.

STEP 04

Prepara un caffè Variations Italia **Torta di Nocciole Flavour**, aggiungilo al composto e mescola con un cucchiaino.

STEP 05

Lava e asciuga l'apparecchio **Barista**. Versa 100 ml di panna nell'apparecchio (fino alla tacca inferiore) o in un apparecchio per montare la panna. Se usi il **Barista**, seleziona la ricetta "Espresso con Panna" e premi il tasto di avvio.

STEP 06

Con l'aiuto di un cucchiaino non di metallo, preleva la panna montata e versala sul caffè. Spolvera con le nocciole fresche tritate e il cacao in polvere.