

MACCHIATO AMAMISÙ


  Facile

MATERIALI


Barista, macchina per ricette


CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI


INGREDIENTI

Limited Edition Amaretti
Flavour Original  40 ml

Sciroppo di mandorle  5 ml

Quadratino di cioccolato
fondente Nespresso  5 g

Latte vaccino parzialmente
scremato freddo  100 ml

Amaretti  0 Q.b.

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Sul fondo di una tazzina espresso View posizionare un quadratino di cioccolato diviso in 4 pezzetti ed aggiungere lo sciroppo di mandorle (opzionale).

STEP 04

Versare la crema di latte sul caffè e terminare con una spolverata di cacao in polvere ed un piccolo amaretto sbriciolato

STEP 02

Erogare una capsula di LE Il Caffè sul cioccolato

STEP 03

Montare il latte con Barista con la funzione "CAFFÈ VIENNESE"