

# LATTE MACCHIATO VANILLA COCO

🕒 2 min.

👤 Leicht


## MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas

## EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



## ZUTATEN

Kokosraspeln  
1 TL 

Vanillesirup  
2 TL 

Milch  
100 Milliliter 

Milchschaum  
120 Milliliter 

## INSPIRATIONEN



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01 VANILLESIRUP

Geben Sie 2 TL  
Vanillesirup in ein  
Rezeptglas.

### SCHRITT 02 KAFFEE EXTRAHIEREN

Stellen Sie die Tasse unter  
Ihre Maschine, geben Sie  
eine Kapsel Bianco Intenso  
in den Brühkopf. Wählen  
Sie das "Latte Macchiato"-  
Rezept auf Ihrer Maschine.  
Oder füllen Sie die Tasse  
mit 120ml geschäumter  
Milch und 100ml Milch auf  
und extrahieren darauf  
einen Espresso (40ml).

### SCHRITT 03 TOPPINGS

Streuen Sie zum Schluss  
noch Kokosflocken auf den  
Milchschaum.