

PEPPERMINT PINWHEEL VIENNOIS

⌚ 3 min.

chef Fácil



MATERIAIS

Canecas Médias Vertuo

Aeroccino 3

Chocolate Amargo

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Leite
100 ml 

Calda de Chocolate
10 ml 

Chocolate Amargo
Nespresso
1 unidades 

Folhas de hortelã
3 Folha 

COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Despeje 100 ml de leite diretamente no Aeroccino Nespresso (até o nível inferior);

ETAPA 02

Feche a tampa, pressione e segure o botão iniciar por 2 segundos para preparar a espuma de leite fria;

ETAPA 03

Extraia o café diretamente na caneca de café Vertuo.

ETAPA 04

Despeje 60ml da espuma de leite fria do Aeroccino na caneca de café Vertuo com a ajuda de uma colher.

ETAPA 05

Decore com algumas folhas de hortelã fresca, um quadrado de Chocolate Amargo Nespresso e calda de chocolate por cima.

INSPIRAÇÕES

