

## DULCE LATTE

🕒 5 min

👉 Fácil

### MATERIALES

Cuchara  
Aeroccino  
Tazas View Lungo

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

- Ispirazione Genova Livanto  
1 Cápsula 
- Arondio  
1 Cápsula 
- Dulce de Leche  
10 g 
- Leche  
100 ml 
- Trozos de Nuez Garapiñada  
20 g 
- Canela en polvo  
5 g 

### INSPIRACIONES



### ¡COMENCEMOS!

#### PASO 01

#### JARABE

Coloca el dulce de leche al fondo de tu taza 10 ml (Original) 15 ml (VERTUO)

#### PASO 04

#### CAFÉ

Extrae el café sobre la leche: VERTUO: Arondio 150 ml Original: Ispirazione Genova Livanto 40 ml

#### PASO 02

#### NUEZ

Sirve las nueces garapiñadas trituradas (20 gr)

#### PASO 05

#### TOPPING

Decora con canela al gusto y ¡Disfruta!

#### PASO 03

#### LECHE

Espuma la leche en tu Aeroccino y sírvela Original: 100 ml VERTUO: 110 ml