

## CHESTNUT COCO LATTE

🕒 2 λεπτά 🍷 Εύκολη




### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Vertuo Coffee Mug  
Nespresso Aeroccino

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO

#### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1.5% Πλήρες γάλα  
200 ml 

Κρέμα κάστανο  
20 gr 

#### ΕΜΠΝΕΥΣΗ



### ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

#### ΒΗΜΑ 01

##### ΡΙΞΤΕ ΤΟ ΓΑΛΑ

Ρίξτε 200 ml κρύο γάλα με 1,5% λιπαρά απευθείας στη συσκευή Nespresso Aeroccino (μέχρι τη χαμηλότερη στάθμη).

#### ΒΗΜΑ 02

##### ΦΤΙΑΞΕ ΤΟ ΑΦΡΟΓΑΛΑ

Κλείστε το καπάκι, πατήστε στιγμιαία το κουμπί Latte Macchiato για να γίνει το αφρόγαλα.

#### ΒΗΜΑ 03

##### ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΤΟ ΑΦΡΟΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

Προσθέστε 20 gr κρέμα κάστανο σε μια Vertuo Coffee Mug. Ρίξτε το αφρόγαλα πάνω από την κρέμα κάστανο.

#### ΒΗΜΑ 04

##### ΕΚΧΥΛΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΦΕ

Παρασκευάστε μια κάψουλα Bianco Piccolo for milk 40 ml απευθείας στη Vertuo Coffee Mug.

#### ΒΗΜΑ 05

##### ΓΑΡΝΙΡΕΤΕ

Γαρνίρετε με φλύδες αποξηραμένης καρύδας από πάνω.