

CHESTNUT COCO LATTE

🕒 2 min

👤 Facile




MATÉRIEL

AEROCCINO 4
VERTUO MUG

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Lait à 1,5 % de matière
grasse 
200 ml

Crème de marron 
20 g

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

VERSEZ LE LAIT

Versez 200 ml de lait froid demi-écrémé (1,5 % de matières grasses) directement dans l'appareil **Aeroccino** de **Nespresso** (jusqu'au niveau le plus bas).

ÉTAPE 04

EXTRAYEZ LE CAFÉ

Extrayez une capsule de café **Barista Creations Bianco Piccolo for Milk** (40 ml) directement dans le mug **Vertuo**.

ÉTAPE 02

MOUSSEZ LE LAIT

Fermez le couvercle et appuyez brièvement sur la touche **LATTE MACCHIATO** pour lancer la préparation de la mousse de lait.

ÉTAPE 05

GARNISSEZ

Saupoudrez le tout de noix de coco séchée râpée.

ÉTAPE 03

AJOUTEZ LA MOUSSE DE LAIT

Ajoutez 20 g de crème de marrons au fond d'un mug **Vertuo**. Versez la mousse de lait sur la crème de marrons.