

CAPPUCCINO CREME AVELÃS

🕒 5 min.

👉 Fácil







MATERIAIS

Mexedor VIEW pequeno
Aeroccino 3 110v - Preto
Liquidificador
Xícaras VIEW Cappuccino
Máquina para receitas Barista
Xícaras Cappuccino Vertuo
Aeroccino 4
Xícaras LUME Cappuccino

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

- Bianco Piccolo (40ml) 
40 ml
- Xarope de avelã 
20 ml
- Leite 
30 ml
- Espuma de leite 
30 ml

INSPIRAÇÕES

COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Coloque o creme de avelãs no fundo de sua xícara de café

ETAPA 02

Extraia sua cápsula de café sobre o creme de avelãs

ETAPA 03

Acrescente o leite espumado e a espuma

ETAPA 04

Finalize com as avelãs trituradas e sirva a seguir.