

LIMÓN Y ALBAHACA, CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min

👤 Medio



MATERIALES

Tazas View espresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS





INGREDIENTES

infiniment espresso 40 ml 

Leche semidescremada 100 ml 

Azúcar Morena 3 g 

Ralladura de Lima 1 Pedazo 

Hojas de Albahaca 3 Hojas 

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01

Vierte 100 ml de leche en tu Barista y selecciona la receta "Espresso Macchiato Limón y Albahaca" y pulsa el botón de inicio. Si tienes Aeroccino, vierte 100 ml de leche y espúmala.

PASO 02

Extrae tu cápsula Infiniment Espresso (40 ml).

PASO 03

Toma un poco de espuma y colócala sobre el café con una cuchara no metálica.

PASO 04

Espolvorea 3 gramos de azúcar morena encima y utiliza un encendedor para caramelizarla.

PASO 05

Decora con ralladura de limón y una hoja de albahaca.

PASO 06

¡Disfruta!