

LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min 🍷 Medium



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

MATERIALI

Cucchiaio
Cappuccino Cup
Bicchieri da ricetta VIEW

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Infiniment Espresso 40 ml

Latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) 100 ml

Zucchero greggio 3 g

Scorza di lime 1

Foglie di basilico 3 foliage

ISPIRAZIONE



STEP 01

Versa 100 ml di latte nel dispositivo **Nespresso Barista** oppure nell'**Aeroccino**. Con il dispositivo **Barista**, chiudi il coperchio, seleziona la ricetta Cappuccino e premi il tasto di avvio.

STEP 04

Cospargi con 3 grammi di zucchero di canna e utilizza un cannello da cucina per caramellare la superficie, in stile crème brûlée.

STEP 02

Versa 40 ml di **Infiniment Espresso** in una tazzina da espresso.

STEP 05

Grattugia la scorza di lime fresco non trattato sulla schiuma di latte e guarnisci con foglie di basilico tritate.

STEP 03

Con un cucchiaino non metallico, versa un po' di schiuma di latte caldo sopra il caffè.

STEP 06

Buona degustazione!