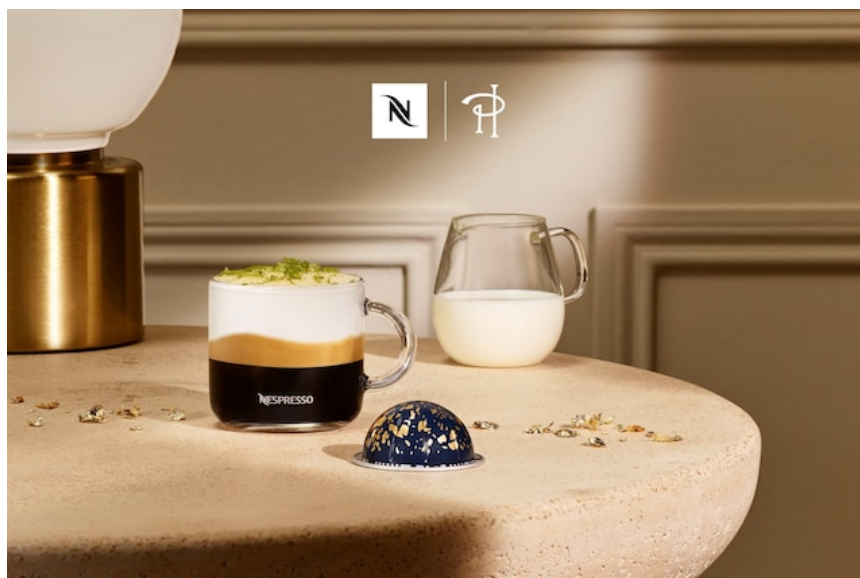


# LIMÓN Y ALBAHACA, CRÈME BRÛLÉE DOBLE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min

🍵 Medio



## HAGÁMOSLO!


### MATERIALES

Taza Double Espresso Vertuo

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS




### INGREDIENTES

infiniment double espresso 80 ml 

Leche semidescremada 100 ml 

Azúcar Morena 3 g 

Ralladura de Lima 1 Pedazo 

### INSPIRACIONES



#### PASO 01

Vierte 100 ml de leche descremada al 1,5 % en el dispositivo Nespresso Barista o en un Aeroccino. Cierra la tapa, selecciona la receta de capuchino en tu Aeroccino y pulsa el botón de inicio. En su Nespresso Barista, combínalo con tu aplicación Nespresso y selecciona Double Espresso Macchiato Lima y Albahaca.

#### PASO 02

Prepara 80 ml de Infiniment Espresso en una taza de double espresso VERTUO.

#### PASO 03

Con una cuchara no metálica, coloca un poco de espuma de leche caliente sobre el café.

#### PASO 04

Espolvorea 3 gramos de Azúcar Morena y utiliza un quemador para caramelizarlo al estilo "Crème Brûlée".

#### PASO 05

Ralla la cáscara de un limón fresco sobre la espuma y agrega hojas de albahaca cinceladas/picadas como adorno.

#### PASO 06

¡Disfruta!