

ROASTED HAZELNUT LATTE MACCHIATO

🕒 ⚡ Medium



MATÉRIEL


Cuillère
Tasse à cappuccino
VERTUO ALTO


CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Infiniment Gourmand
230 ml 

Lait à 1,5 % de matière
grasse
200 ml 

Sirop d'agave
20 ml 

Noisettes grillées
concassées
1 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 200 ml de lait dans l'appareil **Nespresso Barista** (contenance max. : 150 ml) ou dans un **Aeroccino** (contenance max. : 120 ml). Pour l'appareil **Nespresso Barista**, fermez le couvercle, sélectionnez la recette latte macchiato et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 04

Saupoudrez le tout de noisettes grillées concassées.

ÉTAPE 02

Versez 20 ml de sirop d'agave dans un mug.

ÉTAPE 05

Bonne dégustation !

ÉTAPE 03

Versez la mousse de lait chaud dans le verre, et versez 230 ml de **Infiniment Gourmand** par dessus.