

# GOURMAND: ROASTED HAZELNUT LATTE MACCHIATO

🕒 ⚡ Médio




## MATERIAIS

Mexedor VIEW pequeno  
Máquina para receitas Barista  
Xícaras Gran Lungo Vertuo


## CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

## INGREDIENTES

Cápsula de café Infiniment  
Gourmand Hazelnut Vertuo   
230 ml

Leite integral semidesnatado   
200 ml

Xarope de agave   
20 ml

Avelã picada torrada   
10 g

## INSPIRAÇÕES



## COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

### ETAPA 01

Coloque 200 ml de leite na Nespresso Barista (capacidade máxima: 150ml) ou num Aeroccino4 (capacidade máxima: 120ml). Feche a tampa, selecione a receita “Latte Macchiato” e pressione o botão Iniciar.

### ETAPA 04

Coloque as avelãs torradas picadas por cima.

### ETAPA 02

Coloque 20 ml de xarope de agave em uma Xícara Mug da linha Vertuo.

### ETAPA 05

Aproveite!

### ETAPA 03

Coloque a espuma de leite quente na xícara e prepare 230ml de Infiniment Gourmand Hazelnut por cima.