

CAFFÈ VANILIO ALMOND CRUSH

🕒 5 min

👉 Fácil



MATERIAIS

Copo de receitas VIEW
Mexedores VIEW Grande
Aeroccino 4
Máquina para receitas Barista
Aeroccino 3 110v - Preto

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Caffè Vanilio
1 Cápsula 
Xarope de agave
10 gr 
Leite
150 ml 

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

COM AS MÁQUINAS
NESPRESSO
MOMENTO CAFÉ E
LEITE OU COM A
AGUILA

Em seu copo de receitas
VIEW Nespresso coloque
10 g de xarope de Agave

ETAPA 04

Em seguida adicione as
lascas de amêndoas sobre
a espuma

ETAPA 07

Coloque o leite na Barista
ou no Aeroccino e
selecione a opção “Latte
Macchiato” em sua Barista
ou “Espuma quente” em
seu aeroccino. Pressione o
botão para iniciar

ETAPA 10

Finalize com um fio de xarope de Agave e sirva a seguir!

ETAPA 02

Coloque o copo de receitas
VIEW sob a Máquina
Nespresso Momento café
e leite ou Aguila e insira o
CAFFÈ VANILIO na
máquina

ETAPA 05

Finalize com um fio de
xarope de Agave e sirva a
seguir!

ETAPA 08

Despeje a espuma de leite
sobre copo de receitas
VIEW e extraia seu Caffè
Vanilio sobre a espuma de
leite

ETAPA 03

Selecione a receita “Latte
Macchiato” e pressione o
botão Iniciar

ETAPA 06

COM A MÁQUINA
BARISTA OU
AEROCINO

Em seu copo de receitas
VIEW Nespresso coloque
10 g de xarope de Agave

ETAPA 09

Em seguida adicione
lascas de amêndoas sobre
a espuma