

MACCHIATO À LA GUIMAUVE GRILLÉE

🕒 🏠 Facile



MATÉRIEL


Tasses View Americano et Gran Lungo
Aeroccino

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Melozio
1 capsule 

Lait
60 ml 

Guimauve
2 Unité 

Biscuits Graham écrasés
1 pincée 

Explorations du Monde
Stockholm Lungo
1 capsule 

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Faites infuser la capsule Melozio ou Stockholm Lungo directement dans la tasse Americano et Gran Lungo VIEW.

ÉTAPE 04

Garnissez avec des biscuits Graham écrasés et deux guimauves (grillées au chalumeau si vous en avez un dans votre cuisine !).

ÉTAPE 02

Versez 60 ml de lait dans l'appareil Aeroccino et faites mousser.

ÉTAPE 03

Versez le lait moussé sur le café.