

PARIS ESPRESSO WHITE CHOCOLATE WITH ROSE AND COCONUT VIENNESE STYLE COFFEE



Fácil

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Leche Espumada
100 ml



INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

En el borde de tu taza Vertuo Espresso coloca jarabe de vainilla y agrega coco deshidratado en polvo. (Ver imagen)

PASO 02

Vierte 100 ml de leche directamente en tu Nespresso Barista. Cierra la tapa, selecciona la receta "Café Vienés" en la máquina y pulsa el botón de inicio.

PASO 03

Extrae una cápsula Paris Espresso (40ml) en tu taza VERTUO Espresso.

PASO 04

Con una cuchara, coloca la espuma de leche Vienés sobre el café.

PASO 05

Para decorar, coloca un poco de chocolate negro rallado OPCIONAL: Puedes agregar un poco de rosa seca comestible por encima.