

CAPPUCCINO NOCCIOLA CITRON & AGAVE

🕒 3 min

👤 Facile








MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso
Barista Cappuccino Cup

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

- Barista Creations Flavoured Nocciola  40 ml
- Lait 1,5 % de matières grasses  100 ml
- Sirop d'agave  10 ml
- Zeste de citron  5 g
- Poudre de noisettes  5 g

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez le lait froid directement dans l'appareil **Barista** (jusqu'au niveau le plus bas). Fermez le couvercle, sélectionnez la recette cappuccino sur l'appareil et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 02

Versez du sirop d'agave sur le fond d'une petite tasse **barista**.

ÉTAPE 03

Extrayez ensuite 40 ml du café **Nocciola**.

ÉTAPE 04

Versez la mousse chaude directement sur le café.

ÉTAPE 05

Râpez le zeste de citron et garnissez.