

RICH CHOCOLATE PERA & AMÊNDOA VIENNOIS

🕒 5 min

💡 Fácil



MATERIAIS

Máquina para receitas Barista
Xícaras Vertuo Mug
Aeroccino 4
Copos de receita VIEW
Canecas NUDE Mug
Mexedores VIEW Grande

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula de café Barista
Creations Rich Chocolate
230 ml

Leite semidesnatado
100 ml

Calda de Chocolate
15 g

Amêndoas
5 g

INSPIRAÇÕES



COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 01

Despeje o leite frio diretamente na máquina Barista (até o nível mais baixo)

ETAPA 02

Feche a tampa, selecione a receita de cappuccino e pressione o botão iniciar

ETAPA 03

Prepare 230ml de Rich Chocolate em sua caneca

ETAPA 04

Com a colher da máquina Barista, adicione um pouco de espuma quente sobre o café

ETAPA 05

Decore com uma fatia de pera em calda no palitinho

ETAPA 06

Adicione as lascas de amêndoa e cubra com calda de chocolate. Aproveite!