

# RICH CHOCOLATE PEAR & ALMOND VIENNOIS

🕒 3 min


👉 Ușor




## MATERIALE

### SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE

### INGREDIENTE

Lapte 1.5%  
100 ml. 

Sos de ciocolată  
15 gr. 

Migdale  
5 gr. 

### INSPIRAȚII



## SĂ ÎNCEPEM!

### PAS 01

Se pun alunele zdrobite într-o farfurie; se întinde mierea pe marginea căni. Se înmoaie marginea căni în alune, scuturând excesul.

### PAS 04

Decorați cu o felie de pară însiropată, pe un bețișor de lemn. Puteți adăuga sos de ciocolată și alune de pădure zdrobite pe deasupra.

### PAS 02

Pe fundul cănii Vertuo se toarnă miere, apoi se toarnă băutura rece de ovăz pe bază de plante.

### PAS 03

Extrageți Flavoured Roasted Hazelnut (230ml) deasupra.