

# FROSTED CAMEL NUT MACCHIATO

🕒 5 minutos

👉 Fácil




## MATERIALES

Cuchara  
Máquina Nespresso Barista

## CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

### INGREDIENTES

1.5% Milk  
100 ml 

Dulce de Leche  
20 g 

## INSPIRACIONES

## ¡COMENCEMOS!

### PASO 01 DECORACIÓN

Comencemos la receta añadiendo 100 ml de leche directamente en tu máquina Barista.

### PASO 04

Con una cuchara, vierte la espuma de leche caliente sobre el café.

### PASO 02

Ahora, cierra la tapa, elige la receta "Frosted Caramel Nut Macchiato" y pulsa el botón de inicio en la Barista.

### PASO 05 DECORACIÓN

Para terminar, coloca suavemente 20 g de galletas sobre la espuma y decora con una rama de pino por encima. ¡Disfruta tu receta!

### PASO 03

Vierte 20 g de Dulce de Leche directamente en tu taza Festive Nespresso y extrae una cápsula Original Frosted Caramel Nuts Flavour (110 ml) o una cápsula Vertuo Frosted Caramel Nuts Flavour (230 ml).