

# FROSTED CAMEL NUT MACCHIATO

🕒 5 minutes

👤 Facile



## MATÉRIEL

Cuillère

Appareil Barista de Nespresso

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



## INGRÉDIENTS

Lait 1,5 % de matières  
grasses



100 ml

Confiture de lait  
20 g



Petit morceau de branche de  
sapin



1

## INSPIRATIONS

## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait (1,5 % de matière grasse) directement dans votre appareil **Nespresso Barista** ou votre **Aeroccino**.

### ÉTAPE 02

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette Cappuccino sur l'appareil et appuyez sur la touche de démarrage.

### ÉTAPE 03

Mettez 20 g de Dulce de Leche et coulez 110 ml du café **Frosted Caramel Nuts Flavour** dans votre mug Nespresso.

### ÉTAPE 04

Versez la mousse de lait chaud sur le café avec une cuillère.

### ÉTAPE 05

Déposez délicatement 20 g de biscuit spéculoos sur la préparation et décorez avec un petit morceau de branche de sapin.