

MERRY MARSHMALLOW LATTE

🕒 5 minutes

💡 Medium



MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Lait 1,5 % de matières
grasses



120 ml

Chamallows

3



Petit morceau de branche de
sapin



1

Chocolat noir

2 g



INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 120 ml de lait (1,5 % de matière grasse) directement dans votre appareil **Nespresso Barista** ou votre **Aeroccino**.

ÉTAPE 04

Versez le lait chaud et la mousse dans votre mug **Nespresso**.

ÉTAPE 02

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

ÉTAPE 05

Piquez 2-3 chamallows sur un cure-dent et faites-les griller doucement.

ÉTAPE 03

Versez 80 ml du café **Festive Black Double Espresso** dans votre mug **Nespresso**.

ÉTAPE 06

Déposez délicatement les chamallows sur la boisson et décorez avec le petit morceau de branche de sapin. Saupoudrez de chocolat selon votre préférence.