

## FROSTED CAMEL NUT MACCHIATO

🕒 5 mins.

👤 Médio



### MATERIAIS

Mexedor VIEW pequeno  
Nespresso Barista  
Nespresso Mug

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Frosted Caramel Nuts  
230 ml 

Leite semidesnatado  
80 ml 

Doce de Leite  
20 g 

Biscoito doce de especiarias  
20 g 

### INSPIRAÇÕES

### COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

#### ETAPA 01

Prepare 100ml de espuma de leite quente no seu Aeroccino 4 ou Máquina Barista na opção “Cappuccino”.

#### ETAPA 02

Coloque 30g de doce de leite em sua Mug Nespresso.

#### ETAPA 03

Extraia 230ml de Frosted Caramel Nuts sobre o doce de leite.

#### ETAPA 04

Distribua a espuma quente sobre o café até completar a xícara.

#### ETAPA 05

Decore com pedaços de biscoito de especiarias e sirva a seguir.