NESPRESSO | RECIPES

LATTE CITROUILLE AU COIN DU FEU

2 Mins. Facile

MATÉRIEL

Tasse VERTUO
Mousseur à lait Aeroccino
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Gâteau à la citrouille et aux épices
1 capsule

Sauce au Chocolat
20 ml

Lait froid 1.5%
100 ml

Petite guimauve
0 kg

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans une grande tasse à café Vertuo, versez 20 ml de sauce au chocolat.

ÉTAPE 02

Versez le lait froid directement dans le mouseur à lait Aeroccino et sélectionnez l'option de mousse de lait chaude.

ÉTAPE 03

Versez la mousse de lait chaude dans la tasse, sur la sauce au chocolat.

ÉTAPE 04

Extrayez une capsule Original du café Gâteau à la citrouille et aux épices (110ml) directement sur le tout.

ÉTAPE 05

Garnissez de sauce au chocolat, de quelques guimauves et de biscuits au beurre, au goût.

ÉTAPE 06

Savourez !