NESPRESSO | RECIPES

# LATTE GIVRÉ SAVEUR NOIX GLACÉE AU CARAMEL

5 min  Facile

## MATÉRIEL

Tasse à café Festive en édition limitée
Mousseur à lait Aeroccino 4
Vertuo Pop + Noir Réglisse Pixie

## CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

## INGRÉDIENT(S)

Café Saveur Noix Glacée au Caramel | Vertuo
1 capsule

Café Saveur Noix Glacée au Caramel | Original
1 capsule

Dulce de Leche
20 g

Lait 1.5%
80 ml

Spéculoos
20 g

Cubes de glace
7 glaçons pour la recette Vertuo ou 4 glaçons pour la recette Original

Branche de sapin
1 pièce

## INSPIRATIONS

## COMMENT FAIRE

### ÉTAPE 01

Ajoutez 20 g dulce de leche et 7 glaçons pour la version Vertuo ou 4 glaçons pour la version Original (30 g chacun) dans votre tasse Nespresso.

### ÉTAPE 02

Préparez 230 ml ou 110ml de café Saveur Noix Glacée au Caramel par-dessus.

### ÉTAPE 03

Ajoutez 80 ml de lait 1,5 % directement dans votre mousseur à lait. Fermez le couvercle et sélection l'option mousse froide.

### ÉTAPE 04

Versez 90 ml de lait froid dans votre tasse Nespresso. À l'aide d'une cuillère, prélevez de la mousse de lait froide et déposez-la sur le dessus de votre café.

### ÉTAPE 05

Placez délicatement 20 g de Spéculoos sur la mousse et garnissez d'un petit bout de branche de sapin.