NESPRESSO | RECIPES

LATTE NOISETTE ET COCO

2 min Facile

MATÉRIEL

Tasse VERTUO
Vertuo Pop + Noir Réglisse

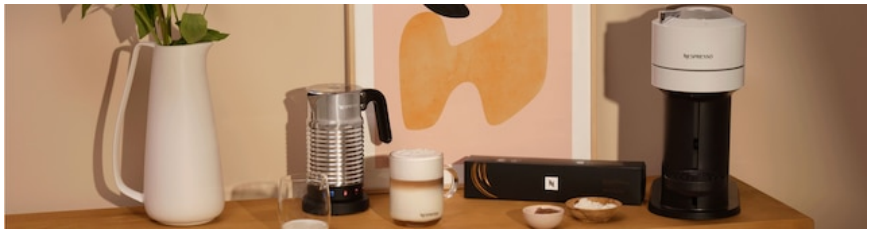
CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Lait
200 ml

Flocons de noix de coco
1 pincée

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez 200 ml de lait froid directement dans le mousseur à lait Aeroccino de Nespresso (jusqu'à atteindre le niveau minimal indiqué).

ÉTAPE 02

Refermez le couvercle et appuyez brièvement sur le bouton Latte Macchiato pour préparer une mousse de lait.

ÉTAPE 03

Ajoutez 20 g de crème de noisette au fond de la tasse à café Vertuo.

ÉTAPE 04

Versez la mousse de lait par-dessus la crème de noisette.

ÉTAPE 05

Extrayez une capsule de café Bianco Piccolo pour des recettes à base de lait (40 ml) directement dans la tasse à café Vertuo.

ÉTAPE 06

Disposez de la noix de coco séchée râpée sur le dessus.