

## LATTE ÉPICÉ

🕒 10 min

👤 Facile

### MATÉRIEL

Grand Verre À Recette (350 Ml)

Buse À Vapeur Ou Aeroccino

### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

#### INGRÉDIENT(S)

Capsule Du Grand Cru Master

Origin Nicaragua Ou Une

Capsule Du Grand Cru Linizio

Lungo

Cl De Sirop De Cannelle

DI De Lait

Portion De Chocolat En Poudre

(5gr)

Une Pincée De Cumin En Poudre

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

- Chauffez le lait et mélangez-le avec de la poudre de chocolat et une pincée de cumin. Versez ensuite le sirop dans un verre de Latte Macchiato et faites mousser le lait à l'aide de la buse vapeur de votre machine ou avec celui de l'Aeroccino
- Versez le lait chaud dans le verre et mélangez-le au sirop
- Ajoutez ensuite la mousse de lait au-dessus du mélange
- Préparez par la suite un espresso et ajoutez-le progressivement au mélange dans le grand verre
- Enfin saupoudrez le cumin sur la mousse et dégustez