



ESPRESSO MACCHIATO MÛRE-GINGEMBRE

Difficulté : facile

Temps de préparation : 3min

Sélection : Après-midi

INGRÉDIENTS

- Grand Cru Espresso Forte
- Sirop de gingembre
- Confiture de mûre
- Lait

PRÉPARATION

- Déposer 5 cuillérées à café de confiture de mûre dans une tasse Lungo.
- Insérer la capsule Grand Cru Espresso Forte et actionner la touche Espresso Macchiato.
- Incorporer 2 cl de sirop de gingembre dans la mousse de lait.
- Décorer d'une mûre fraîche.

« Toutes nos créations contiennent des allergènes, si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, veuillez vous adresser à la personne qui confectionne la recette. »



Création : Cheffe Barista Pro Nespresso Suisse