



RECETTES D'ÉTÉ

DIFFICULTÉ

Facile

MATÉRIEL

1 grand verre à recettes (350 ml),

GRAND CRU NESPRESSO



INGRÉDIENTS

1 capsule du Grand Cru Ristretto
Origin India ou Espresso Decaffeinato

1 cl de sirop de pomme

200 ml de glace pilée

1 quartier de pomme

BOUTON AGUILA



MACCHIATO GLACÉ À LA POMME

*Servie sur de la glace pilée,
cette boisson fraîche et gourmande
mélange l'onctuosité du lait
et du café avec l'arôme
de la pomme.*

PRÉPARATION

- 1 Versez le sirop de pomme dans un grand verre à recettes.
- 2 Ajoutez la glace pilée.
- 3 Appuyez sur le bouton Iced Macchiato de votre machine Aguila.
- 4 Découpez quelques morceaux de pomme et placez-les en décoration sur votre mousse de lait.

