

REȚETĂ CAFEA WHITE MOCCA

🕒 10 min

👤 Ușor



MATERIALE

1 Pahar Înalt Pentru Rețete Nespresso
Mixer/Blender (Pentru A Prepara Frișca)
1 Bol
1 Linguriță Înaltă
Aparatul Aeroccino Pentru Spumarea Laptelui

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

1 Capsulă Din Sortimentul De Cafea *Arpeggio*
-10 g de ciocolată albă
Frișcă Proaspătă
Fulgi De Ciocolată Neagră
50 MI De Lapte Proaspăt Și Rece

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Răzuieți ciocolata albă în pahar
- Turnați laptele proaspăt și rece în aparatul *Aeroccino* și folosiți funcția de spumă caldă a aparatului sau creați spuma folosind duza de aburi pentru spumare incorporată a sistemului **Nespresso**
- Turnați laptele cald și spuma deasupra ciocolatei albe și amestecați la baza paharului pentru a se topi
- Preparați o capsulă din sortimentul de cafea *Arpeggio* folosind butonul pentru Espresso al aparatului **Nespresso** deasupra spumei de lapte
- Separat amestecați fulgi de ciocolată neagră cu frișcă și adăugați o linguriță deasupra rețetei
-