

MOCHA DE NOËL ÉPICÉ

🕒 5 min

👤 Facile

MATÉRIEL

Tasse Lungo (150 ml)
Mixeur ou blender
Verre à recettes (350 ml) + Cuillère à recette
Poêlon

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

1 capsule *Fortissio Lungo*
1 pincée de cardamome
1 clou de girofle
1 pincée de poudre de chili
Chocolat en poudre
1 pincée de noix de muscade
100 ml de lait
Chantilly

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Préparez une capsule de *Fortissio Lungo* (110 ml) dans une tasse Lungo.
- Versez le lait dans un poêlon, et ajoutez-y un soupçon de cardamome, le clou de girofle, le chili en poudre et le chocolat en poudre
- Chauffez ce mélange
- Saupoudrez du chocolat en poudre au fond du verre à recette.
- Versez l'espresso par-dessus, puis le lait épicé
- Terminez par la chantilly et la noix de muscade