

## CAPPUCCINO CAMEL COM AMÊNDOAS

🕒 5 min.

👤 Fácil

### MATERIAIS

Xícara View Cappuccino  
Máquina para receitas Barista  
Aeroccino 3 110v - Preto

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Bianco Delicato   
80 ml

Espuma de leite   
100 ml

Xarope de Caramelo   
5 gr

Flocos de amêndoa   
5 gr

### INSPIRAÇÕES



### COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

#### ETAPA 01

Na xícara de cappuccino coloque 5gr de xarope de caramelo.

#### ETAPA 02

Coloque a xícara sob a máquina Nespresso Momento Coffee & Milk ou Aguila e coloque o café Bianco Delicato na máquina.

#### ETAPA 03

Selecione a receita "Cappuccino" na máquina ou espume a leite com o Aeroccino3.

#### ETAPA 04

Em seguida, adicione os flocos de amêndoas por cima da espuma de leite.