

LATTÉ AUX NOIX

🕒 2 min.

👤 Facile

MATÉRIEL

Verre à recette VIEW
Appareil connecté pour recettes à
base de lait Barista
VertuoPlus

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Capsule Intenso
1 capsule

Sirop d'orgeat (amande)
10 ml

Mousse de lait
65 ml

Pistaches concassées
1 pincée

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Faire couler le café Vertuo Intenso dans un verre à recette.

ÉTAPE 02

Ajouter le sirop d'orgeat puis mélanger à l'aide d'une cuillère.

ÉTAPE 03

Versez le lait froid dans votre mousser à lait. Fermez le couvercle et appuyez sur la fonction « cappuccino ». Verser le lait moussé dans le café.

ÉTAPE 04

Saupoudrer de morceaux de pistache concassée.