

## 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 mouseur 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.