



## LATTE MIEL ET PIGNONS DE PIN

🕒 2 min

👉 Facile


### MATÉRIEL


Tasse VERTUO  
Vertuo Pop + Noir Réglisse  
Mousseur à lait Aeroccino 4


### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



### INGRÉDIENT(S)

Lait 1.5%  
250 ml 

Miel  
1 cuillère à thé 

Pignons de pin  
1 pincée 

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPE 01

Versez 250 ml de lait froid directement dans le mousser à lait Aeroccino de Nespresso.

#### ÉTAPE 02

Ajoutez le miel au fond de la tasse à alto et versez la mousse de lait par-dessus.

#### ÉTAPE 03

Préparez une capsule de café Bianco Doppio pour des recettes à base de lait directement dans la tasse à alto, en utilisant le mode Coffee Creations. Double-cliquez sur le bouton café pour l'activer. Vous verrez alors que le bouton clignote en turquoise, ce qui vous confirme que votre machine préparera désormais une extraction concentrée de 40 ml au lieu de 80 ml.

#### ÉTAPE 04

Disposez des pignons de pin frais sur le dessus et versez un filet de miel.