

ROASTED HAZELNUT LATTE MACCHIATO

🕒 8 min

💡 Facile



MATÉRIEL


Cuillère
Four
Tasse à cappuccino
VIEW Recipe

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS




INGRÉDIENTS

Infiniment Gourmand 40 ml 

Lait à 1,5 % de matière grasse 100 ml 

Sirup d'agave 10 ml 

Noisettes grillées concassées 1 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait dans l'appareil **Nespresso Barista** ou dans un **Aeroccino**. Pour l'appareil **Barista**, fermez le couvercle, sélectionnez la recette latte macchiato et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 02

Verser 10 ml de sirop d'agave dans un verre à recette.

ÉTAPE 03

Versez la mousse de lait chaud dans le verre, et versez 40 ml de **Infiniment Gourmand** par-dessus.

ÉTAPE 04

Saupoudrez le tout de noisettes grillées concassées.

ÉTAPE 05

Bonne dégustation !