



## LATTE DES FÊTES À LA GUIMAUVE

🕒 5 mins. 🍷 Moyenne

### MATÉRIEL

Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista


Tasse à café Festive en édition limitée


Vertuo Pop + Noir Réglisse Pixie

### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




### INGRÉDIENT(S)


Double Espresso Noir Festif  
1 capsule 

Lait 1.5%  
120 ml 

Guimauve  
3 pièces 

Branche de sapin  
1 pièce 

chocolat noir  
2 g 

Espresso Noir Festif Original  
2 capsules (plutôt qu'une capsule Vertuo) 

### INSPIRATIONS

### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPE 01

Versez 120 ml de lait 1,5 % directement dans votre appareil Nespresso Barista ou dans votre mousseur à lait Aeroccino.

#### ÉTAPE 02

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Latte Macchiato Chaud » sur la machine et appuyez sur la touche Marche.

#### ÉTAPE 03

Préparez 1 capsule de café Double Espresso Noir Festif Vertuo ou 2 capsules de café Espresso Noir Festif Original dans votre tasse Nespresso.

#### ÉTAPE 04

Versez le lait chaud et la mousse de lait chaude dans votre tasse Nespresso.

#### ÉTAPE 05

Placez 2 ou 3 morceaux de guimauve sur un cure-dent et faites-les légèrement griller.

#### ÉTAPE 06

Placez les morceaux de guimauve délicatement sur le dessus de votre boisson et garnissez d'un petit bout de branche de sapin. Parsemez d'autant de chocolat que vous le souhaitez.