

Café azoté garni de Nutella®

nutella®

Rehaussez votre café quotidien!



PORTIONS: 1 (8 oz.)



TEMPS DE PRÉPARATION :
20 minutes



INGRÉDIENTS

0,5 OZ (15 ML) DE NUTELLA (POCHE À DOUILLE XCA13037)

2 OZ (60 ML) DE CAFÉ ESPRESSO AZOTÉ, REFROIDI

4 OZ (120 ML) DE LAIT ENTIER
0,5 OZ (15 ML) DE CRÈME FOUETTÉE

0,5 OZ (15 ML) DE NUTELLA (POCHE À DOUILLE XCA13037)

0,18 OZ (5 ML) DE NOISETTES GRILLÉES HACHÉES

INSTRUCTIONS

- Mélanger le café espresso azoté refroidi avec le Nutella® dans un petit pichet et réserver.
- À l'aide d'un mousser à lait, faire chauffer doucement le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 165 °F (75 °C) et qu'une mousse veloutée se forme.
- Verser le mélange d'espresso azoté au centre de la mousse chaude, en laissant environ 1/2 po (1,25 cm) d'espace libre.
- Garnir de crème fouettée, de Nutella® et de noisettes hachées.