

# LES RECETTES DELIDRINKS



*Pour un*

## TOFFEE NUT LATTE MACCHIATO

*il me faut*

**Pour une boisson de 270ml**

- 20ml de sirop Toffee Nut
- 150ml de lait
- 1 espresso
- Crème fouettée
- 15ml de sauce caramel salé

Le Toffee Nut Macchiato mélange de subtiles saveur de caramel beurre salé et de noix de macadamia. Cette boisson chaude et gourmande est parfaite pour accompagner l'arrivée du froid, avant la période de Noël. Attention, à consommer sans modération :)

## Les étapes ?

- Verser 20ml de sirop Toffee Nut dans un verre ou une tasse, réserver.
- Faire chauffer 150ml de lait à la buse vapeur dans un pot à lait jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.
- Verser délicatement sur le sirop.
- Faire couler l'espresso délicatement sur le mélange.
- Ajouter la crème fouettée.
- Verser 15ml de sauce caramel salé sur la crème fouettée.
- Servir !

*Carament Bon !!*



Suggestion de présentation.