



Caramel Latte Macchiato

Vous voulez réaliser vous-même un Caramel Latte Macchiato ? Allez-y !

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour un verre) :

- Du lait entier
- Un **D.E Café Espresso** fort fraîchement fait
- Caramel liquide

Matériel :

- Mousseur à lait
- Une machine à café

Mode de préparation :

1. Faites mousser le lait.
2. Préparez entre-temps un **D.E Café Espresso** fort.
3. Versez une fine couche de caramel liquide (environ un demi-centimètre) dans votre verre. Ajoutez le lait mousseux, puis versez votre espresso fraîchement préparé dans le verre.
4. Faites-vous plaisir avec une délicieuse cuillerée de crème chantilly sur votre Caramel Latte et garnissez-le de chocolat râpé et d'un soupçon supplémentaire de caramel liquide !