

Cappuccino de chocolate y pistacho

Receta realizada con | MATIZ centto

¡Dale un giro delicioso a tu cappuccino con el toque irresistible de chocolate y pistacho! Una receta que combina lo mejor de ambos sabores.

¡Pruébala ahora!

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 1 cucharada de crema de chocolate
- 2 cucharadas de pistachos en trozos
- 1 cápsula expresso Centto
- 120 ml de leche caliente espumada



1. Esparce 1 cucharada de crema de chocolate.



2. Dentro de un pocillo o taza.



3. Distribuye 2 cucharadas de pistachos en trozos.



4. Decorando tanto la parte interna como el borde de la taza



5. Prepara 1 cápsula de **Matiz espresso Ébano**



6. En la **máquina de café Centto**.



7. Agregar 120 ml de leche espumada [o cantidad al gusto].