



MACCHIATO AU LAIT DE NOISETTE

Un boisson délicate pour le plus doux des réveils !

🕒 10 minutes

🕒 10 minutes

🍴 1 portion

INGRÉDIENTS

- 50 ml d'expresso
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à café moyenne de cacao, non sucré
- 100 g de boisson végétale à base de noisettes

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préparez votre expresso. Faites chauffer à feu moyen dans une petite casserole le lait de noisette et le cacao en poudre non sucré.
- 2° Quand le lait de noisette commence à être suffisamment chaud, dégainez votre baguette magique (mousseur de lait électrique le retour) et fais mousser le lait autant que possible.
- 3° Mélangez le tout régulièrement et ne laissez surtout pas bouillir la préparation. Quand le mélange est suffisamment chaud : retirez-le du feu, versez-y le sirop d'érable et mélangez de nouveau.
- 4° Versez dans une tasse suffisamment grande l'expresso, puis le mélange à base de lait de noisette.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (168 g)	% AR
ÉNERGIE	26 kcal	44 kcal	2 %
PROTÉINES	1 g	1 g	3 %
GLUCIDES	8 g	14 g	5 %
SUCRES	7 g	13 g	14 %
LIPIDES	1 g	2 g	3 %
ACIDES GRAS SATURÉS	0 g	1 g	3 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	5 %
SODIUM	33 mg	56 mg	2 %