

# Moka Chocolate

## Ingredientes

1 sobre de Chocolate a la Taza Nestlé, Leche Fría, Café

## Material

0

## Dificultad

Fácil



## ELABORACIÓN

- Realizar dos espressos cortos en la taza de Chocolate Nestlé.
- Disolver el contenido de un sobre de Chocolate a la Taza Nestlé en la leche fría.
- Calentar la leche y el chocolate con el vaporizador hasta conseguir el espesor deseado.
- Servir en la taza de Chocolate Nestlé, sobre los dos espressos.

## TRUCOS

- Remover el chocolate antes de calentar.
- Accionar la salida de vapor a media potencia hasta conseguir el espesor deseado.
- Remover el chocolate antes de servir.

## IMPORTANTE

- No agitar la jarra mientras se emulsiona el chocolate.
- Limpiar la lanza del vapor después de cada uso (limpiar y purgar).