

La rencontre d'un délicieux cacao chaud et d'un nuage de mousse de lait froide. Un plaisir pour les sens.



## RECETTE

### Ingrédients

125 mL de cacao noir chaud  
mousse de lait ferme froide (5 secondes)

### Préparation

Directement de la machine :  
Sublimer le cacao noir chaud avec la mousse de lait froide.

Melitta®, le plaisir du café

