

ALMOND ORGEAT CAPPUCCINO

🕒 10 λεπτά 🍳 Εύκολη

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κούπες Cappuccino (170 ml)
Aeroccino Ή Το Ακροφύσιο
Ατμού Της Μηχανής Σας
Nespresso

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2 Κάψουλες Εκλεκτής Ποικιλίας
Livanto (Για Να Παρασκευάσετε
80 ml Καφέ)

1 Κουτ. Γλυκού Σιρόπι
Αμύγδαλου Με Ροδόνηρο
(Orgeat) Ή Αναφυκτικό Με
Εκχύλισμα Από Κριθάρι Και
Αμύγδαλο

130 ml Γάλα

1/4 Κουτ. Γλυκού Εκχύλισμα
Πικραμύγδαλου

Κακάο Σκόνη

Μπισκότο Amaretti

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

- Ρίξτε 2 κουταλάκια σιρόπι αμύγδαλο με ροδόνηρο ή αναφυκτικό με εκχύλισμα κριθαριού και αμυγδάλου σε κάθε κούπα cappuccino κι έπειτα ετοιμάστε 2 κάψουλες *Livanto* ως espresso (2 x 40 ml) μέσα στην κούπα αυτή.
- Προσθέστε το εκχύλισμα πικραμύγδαλου στο γάλα κι ετοιμάστε αφρό γάλακτος χρησιμοποιώντας το ακροφύσιο ατμού της μηχανής σας *Nespresso* ή το *Aeroccino*.
- Απογεμίστε κάθε κούπα cappuccino με τον αρωματισμένο αφρό γάλακτος κι, αν θέλετε, πασπαλίστε με σκόνη κακάο.
- Διακοσμήστε κάθε κούπα cappuccino με ένα μπισκότο Amaretti και σερβίρετε αμέσως.