

CAPPUCCINO CON ALMENDRAS

🕒 10 min.

👤 Fácil

MATERIALES

Tazas Cappuccino (170 ML)
Espumador De Leche *Aeroccino*
O La Boquilla De Vapor De Tu
Máquina *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

2 Cápsulas De Café *Livanto*
(Para Preparar 80 ML De Café Espresso)
2 Cucharaditas De Jarabe De Almendras
130 ML De Leche
¼ Cucharadita De Extracto De Almendras
Cacao En Polvo
Amaretti (Galleta De Almendra)

INSPIRACIONES



¡EMPECEMOS!

- Verté 2 cucharaditas de jarabe de almendras en cada taza de Cappuccino.
- Prepará tus cápsulas de café *Livanto* en formato Espresso (40 ml) en cada taza.
- Añadí el extracto de almendras a la leche y prepará la espuma de leche utilizando la boquilla de vapor de tu máquina *Nespresso* o el espumador de leche *Aeroccino*.
- Colocá espuma de leche aromatizada encima de cada taza de Cappuccino
- Espolvoreá cacao en polvo por encima.
- Adorná cada taza con una galleta Amaretti.
- Serví, degustá y disfrutá.