NESPRESSO RECIPES

CAPPUCCINO AMANDE-ORGEAT

() 10 min.

☐ Facile

MATÉRIEL

Tasses À Cappuccino (170 MI) Émulsionneur De Lait Aeroccino Ou La Buse Vapeur De Votre Machine Nespresso

CAFÉS NESPRESSO **RECOMMANDÉS**



INGRÉDIENTS

Capsules Du Grand Cru Livanto (Pour Produire 80 MI D'espresso)

> Cuillérées À Café De Sirop D'orgeat

> > 130 MI De Lait

1/4 Cuillérées À Café D'extrait D'amande Amère

Cacao En Poudre

Biscuit À L'Amaretto

INSPIRATIONS







COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE?

Versez deux cuillérées à café de sirop d'orgeat dans chaque tasse à cappuccino, puis préparez un Espresso (40 ml) directement dans la tasse

- Ajoutez l'extrait d'amades amères au lait et faites mousser la préparation à l'aide de la buse vapeur de votre machine Nespresso ou de votre émulsionneur de lait Aeroccino
- Ajoutez la mousse de lait aromatisée à chaque tasse Cappuccino
- Saupoudrez de cacao en poudre (facultatif)
- Garnissez chaque de tasse Cappuccino d'un biscuit à l'Amaretto et servez immédiatement