NESPRESSO | RECIPES

CAPPUCCINO AL LATTE DI MANDORLA

10 min. Facile

MATERIALI

Tazze Da Cappuccino (170 Ml)
Aeroccino O Il Beccuccio A Vapore Della Macchina *Nespresso*

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Livanto* (Per Ottenere 80 Ml Di Caffè Espresso)

Cucchiaini Di Orzata O Latte Di Mandorla

130 Ml Di Latte

¼ Di Cucchiaino Di Estratto Di Mandorle Amare

Amaretto

Cacao In Polvere

ISPIRAZIONE

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Versare 2 cucchiaini di orzata o latte di mandorla in ciascuna tazza da Cappuccino, quindi preparare un Espresso (40 ml) in una tazza a parte
- Aggiungere al latte l'estratto di mandorle amare e preparare la schiuma di latte con *Aeroccino* o con il beccuccio a vapore della macchina *Nespresso*
- Ricoprire ciascuna tazza da cappuccino con la schiuma di latte e cospargere di cacao in polvere a piacere
- Decorare con un amaretto e servire immediatamente