

CAPPUCCINO MET AMANDELSIROOP

🕒 10 min.

🏠 Makkelijk



BENODIGDHEDEN

2 Cappuccinokopjes (Ca. 180 ml)

Aeroccino

AANBEVOLEN
NESPRESSO
KOFFIES



INGREDIËNTEN

2 Espresso's (40 ml) Van De Ispirazione Genova

Livanto Koffie

2 El Amandelsiroop

150 ml Melk

¼ TI Bittere Amandelextract

2 Amaretti Koekjes

Cacaopoeder

INSPIRATIES



HOE MAAK JE DIT RECEPT?

- Schenk 1 el amandelsiroop in elk cappuccinokopje en zet daarna een espresso (40 ml) van de Ispirazione Genova Livanto koffie in beide kopjes.
- Voeg het bittere amandelextract toe aan de melk en bereid het melkschuim met de **Aeroccino** melkopschuimer of het stoompijpje van uw **Nespresso** machine.
- Voeg het melkschuim toe aan beide kopjes tot deze gevuld zijn en bestrooi, indien gewenst, met een beetje cacaopoeder.
- Serveer de cappuccino's samen met een amaretto koekje.
- Geniet ervan.