

## CAPPUCCINO COM AMÊNDOAS E ORCHATA

🕒 10 min.

👤 Fácil



### MATERIAIS

Chávenas Cappuccino (2 X 170  
MI)  
*Aeroccino* Ou O Bico De Vapor  
Da Sua Máquina *Nespresso*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

2 Cápsula Do Grand Cru *Livanto*  
(Espresso, 80 MI)  
2 Colheres De Chá De Xarope  
De Orchata Ou Leite De  
Amêndoa  
130 MI De Leite  
¼ Colher De Chá De Extrato De  
Amêndoa Amarga  
Cacau Em Pó ( A Gosto)  
Biscoitos Amaretto

### INSPIRAÇÕES



### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Coloque 2 colheres de chá de xarope de orchata ou de leite de amêndoa em cada chávena Cappuccino
- De seguida, prepare as 2 cápsulas do Grand Cru *Livanto* em espresso (2 x 40 ml)
- Adicione o extrato de amêndoa amarga ao leite e prepare a espuma de leite usando o *Aeroccino* ou o bico de vapor da sua máquina *Nespresso*
- Cubra as duas chávenas Cappuccino com a espuma de leite aromatizada e polvilhe com cacau em pó, se desejar
- Guarneça as chávenas Cappuccino com biscoito Amaretto e sirva de imediato