

## HAZELNOOT CAPPUCCINO

🕒 5 min.

👤 Makkelijk

### BENODIGDHEDEN

Cappuccinokopje (Ca. 180 ml)

Aeroccino

### AANBEVOLEN

<strong>NESPRESSO</strong>  
KOFFIES



### INGREDIËNTEN

1 Capsule Van De Livanto Koffie, Ook Lekker  
Met Volluto

20 ml Hazelnootsirop

100 ml Melk

20 Gr Hazelnoten, In Stukjes Gehakt

Suiker

### INSPIRATIES



### HOE MAAK JE DIT RECEPT?

- Verdeel de hazelnoten over een bakplaat.
- Strooi er een beetje suiker overheen, plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven en rooster de hazelnoten tot ze een mooie goudbruine kleur hebben.
- Schenk de melk en de hazelnootsirop in uw Aeroccino melkopschuimer en bereid het melkschuim.
- Zet de espresso (40 ml) in het cappuccino-kopje en voeg hier het melkschuim toe.
- Garneer met de gekaramelliseerde hazelnoten.
- Serveer direct.