

CHESTNUT COFFEE

🕒 5 λεπτά 🍷 Εύκολη

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ποτήρι Νερού (110 Μl)
Aeroccino Ή Το Ακροφύσιο
Ατμού Της Μηχανής Σας
Nespresso

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Κάψουλα Εκλεκτής Ποικιλίας
Volluto (Για Να Παρασκευάσετε
40 Μl Καφέ Espresso)

Κουτ. Γλυκού Ζεστό Γάλα

Κουτ. Σούπας Ζεστό Αφρό
Γάλακτος

Κουτ. Γλυκού Πουρέ Κάστανου

Κουτ. Γλυκού Τρίμματα
Καραμελωμένου Κάστανου

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

- Ετοιμάστε αφρόγαλα χρησιμοποιώντας το ακροφύσιο ατμού της μηχανής σας *Nespresso* ή το *Aeroccino* και αφήστε το στην άκρη
- Ανακατέψτε τον πουρέ κάστανου με το ζεστό γάλα, ρίξτε τον σε μία κούπα Espresso κι ετοιμάστε τον καφέ σας απευθείας μέσα στο μείγμα
- Ανακατέψτε, απογεμίστε τον καφέ με τον αφρό γάλακτος και ρίξτε το τρίμμα του καραμελωμένου κάστανου