

KASTANJEKOFFIE

🕒 5 min.

👤 Makkelijk

BENODIGDHEDEN

Espresso-Kopje (Ca. 80 ml) Of Klein

Waterglasje

Aeroccino

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

1 Espresso (40 ml) Van De Volluto Koffie

50 ml Melk

1 Theelepel Kastanjepasta

1 Theelepel Kleine Stukjes Gekonfijte Kastanje

INSPIRATIES



HOE MAAK JE DIT RECEPT?

- Bereid het melkschuim met behulp van uw Aeroccino melkopschuimer of het stoompijpje van uw **Nespresso** machine.
- Voeg de kastanjepasta toe aan het espresso-kopje.
- Schenk 1 eetlepel warme melk op de pasta in het espresso-kopje of het waterglasje door het melkschuim met een lepel tegen te houden.
- Roer het geheel goed door.
- Zet het kopje of glaasje onder uw **Nespresso** machine en zet de espresso (40 ml) op het mengsel.
- Top de koffie af met een eetlepel melkschuim en garneer met de gekonfijte kastanje.
- Serveer direct.