

KAWA KASZTANOWA

🕒 5 min.

👤 Łatwy

MATERIAŁY

Szklanka Do Wody (110 ML)
Spieniacz *Aeroccino* Lub Dysza
Spieniająca Ekspresu *Nespresso*

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kapsułka Kawy *Volluto* (Do
Przygotowania 40 ML)
Łyżeczka Gorącego Mleka
Łyżki Gorącej Mlecznej Pianki
Łyżeczki Purée Z Kasztanów
Łyżeczka Małych Kawalków
Kandyzowanych Kasztanów

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

Przygotować mleczną piankę przy pomocy dyszy spieniającej ekspresu *Nespresso* lub spieniacza *Aeroccino* i odstawić na bok

- Wymieszać purée z kasztanów z gorącym mlekiem, wlać do filiżanki espresso i do tak przygotowanej mieszanki wlać kawę
- Wymieszać, nałożyć mleczną piankę i posypać kandyzowanymi kasztanami