



NESPRESSO | RECIPES

קפוצ'ינו ארט

קשה 🕯️ 30 דקות 🕒

חומרים

אירוצ'ינו
מכונת נספרסו עם פתרון חלב

תערובות קפה מומלצות



בואו נתחיל!

- בספל קפוצ'ינו הוסיפו כפית ממרח קרמל
- הניחו לממרח להתפשט בחלק התחתון של הספל
- הכינו מנת אספרסו מתערובת השוקולד המריר והוסיפו מעל
- חממו את החלב באירוצ'ינו או במכונת הנספרסו שלכם והוסיפו מעל
- נסו לצייר רוזטה או ורד באמצעות משחק בין צבע הקפה לקצף החלב הקטיפתי שהתקבל

מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

40 מ"ל מתערובת שוקולד מריר (1)
קפסולה

כפית ממרח קרמל

כפית פירורי עוגיית קרמל

100 מ"ל חלב

השראה

