NESPRESSO RECIPES

CAPPUCCINO FLEUR D'ORANGER

U 5 Min.



MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

1 **Bukeela** Kaffeekapsel 100 ml Milch 30 ml Kondensmilch Orangenblütenwasser

INSPIRATIONEN











ZUBEREITUNG

 $\label{eq:condition} \textit{Erhitzen Sie die Milch im \textbf{Aeroccino}}, \textit{bis sich ein cremiger Milchschaum bildet}.$ In der Zwischenzeit geben Sie die Kondensmilch und den Master Origin Ethiopia Kaffee (40 ml) in eine doppelte Espressotasse. Fügen sie den Schaum aus dem Aeroccino hinzu und besprühen Sie das ganze mit Orangenblütenwasser.