



NESPRESSO | RECIPES

קפה חם עם תבליני חורף

קל 🏠

5 דקות 🕒

חומרים

כוס אספרסו (80 מ"ל)
מיקסר/בלנדר
כוס מתכון גבוהה (350 מ"ל)
סיר
כוס מתכון

בואו נתחיל!

- יוצקים חלב לקלחת קטנה ומוסיפים את שאר המרכיבים מלבד הקפה.
- מביאים לרתיחה עדינה, מנמיכים את האש ומניחים להתבשל על אש קטנה במשך 2 דקות נוספות.

הגשה:



מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

- מסננים את התערובת ומעבירים את החלב המתובל לכוס קפה גדולה.
- מזגים מעל אספרסו ומעטרים בראש סמיך של קצפת וגרידת אגוז מוסקט. מגישים מייד.

40 מ"ל אספרסו מתערובת לונגו (1)

קפסולה)

1 תרמיל הל

1 מסמר ציפורן

קורט אבקת צ'ילי

1 כפית גדושה אבקת קקאו או

שוקו

1/2 כוס חלב – אפשר להחליף

בחלב או קרם קוקוס

להגשה:

קצפת – לא חובה

1/2 כפית גרידת אגוז מוסקט

השראה

