

REȚETĂ CAFEA SPECTACULOS ESPRESSO MACCHIATO

🕒 5 min.

👉 Ușor



MATERIALE

Aparatul Aeroccino Pentru Spumarea Laptelui

Ceașcă Din Colecția *PIXIE*
-linguriță

Recipient Pentru A Amesteca Ingredientele

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

1 Capsulă Din Sortimentul De Cafea *Kazaar*

1 Lunguriță De Pastă Speculoos

5 MI De Sirop Speculoos

Lapte Proaspăt Și Rece

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Adăugați laptele proaspăt și rece în aparatul *Aeroccino* sau folosiți o duza de aburi pentru spumare incorporată a sistemului **Nespresso**
- Porniți *Aeroccino* pentru a face spumă caldă și așteptați până când veți obține o spumă de lapte cremoasă
- Turnați spuma de lapte într-un recipient și amestecați spuma cu siropul speculoos
- Adăugați o linguriță de pastă speculoos în ceașca *PIXIE*
- Extrageți Ristretto (25 ml) sortimentul de cafea *Kazaar* peste pasta speculoos, apoi adăugați spuma de lapte aromată deasupra folosind o linguriță