



NESPRESSO | RECIPES

## לאטה סויה מתוק

בינוני 🏠


5 ⌚


### חומרים

### תערובות קפה מומלצות



### מצרכים

סירופ קרמל  
10 מיליליטר 

חלב סויה  
180 מיליליטר 

קפסולת ביאנקו לגרו  
80 מיליליטר 

### השראה

### בואו נתחיל!

#### שלב 03

לבסוף, מזוג את החלב החם לתוך הכוס ושפוך לתוכה 80 מ"ל של קפסולת ביאנקו לגרו.

#### שלב 02

מזוג 10 מ"ל של סירופ קרמל לתחתית כוס המתכונים.

#### שלב 01

ראשית, מזוג 180 מ"ל של חלב סויה לתוך מכשיר האירוצ'ינו. המתן עד לתום הקצפת החלב החם.