



NESPRESSO | RECIPES

## קֶרֶם FLAT WHITE ערמונים וחלב שיבולת שועל

בינוני ☕

5 ⌚

### חומרים

כוס מתכונים ורטו

### בואו נתחיל!

#### שלב 03

מזגו את החלב החם לכוס  
והוסיפו מעל 230 מ"ל  
מתערובת הקפה ביאנקו  
פורטה.

#### שלב 02

הוסיפו 2 כפיות קרם ערמונים  
לכוס.

#### שלב 01

מזגו 100 מ"ל חלב שיבולת  
שועל למקציף. לחצו לחיצה  
קצרה על הכפתור לתחילת  
תהליך ההקצפה.

### תערובות קפה מומלצות



### מצרכים

קרם ערמונים  
20 מיליליטר 

חלב שיבולת שועל  
100 מיליליטר 

קפסולת ביאנקו פורטה  
230 מיליליטר 

### השראה