



NESPRESSO | RECIPES

לאטה מקיאטו מתוק על בסיס סויה

בינוני 🏠

5 🕒

חומרים

כוס קפוצ'ינו מקולקציית הVIEW (180 מ"ל)

תערובות קפה מומלצות



מצרכים

סירופ אגוזי לוז
5 מיליליטר 🍷

חלב סויה
150 מיליליטר 🥛

קפסולת קיארו
25 מיליליטר 🍷

השראה

בואו נתחיל!

שלב 01

תחילה, מזוג 150 מ"ל של חלב סויה לתוך מכשיר האירוצ'ינו. לחץ על כפתור חלב החם על מנת להתחיל את תהליך ההקצפה.

שלב 02

הוסף לתחתית כוס הקפוצ'ינו 5 מ"ל של סירופ אגוזי לוז.

שלב 03

לבסוף, מזוג את חלב הסויה החם אל תוך כוס הקפוצ'ינו והוסף 40 מ"ל של קפסולת הקיארו.