

# REȚETĂ CAFEA DE INSPIRAȚIE NORDICĂ CU AROMĂ DE PRĂJITURĂ CU MIGDALE

🕒 5 minute

👤 Ușor




## MATERIALE


Barista  
Pahare VIEW Recipe

## SORTIMENTE DE CAFEA <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMANDATE



## INGREDIENTE

Sirop de vanilie  
10 ml. 

Lapte 1.5% Grăsime  
100 ml. 

Variations Nordic Almond Cake Flavoured  
40 ml. 

## INSPIRAȚII



## SĂ ÎNCEPEM!

### PAS 01

Se toarnă 100 ml de lapte semidegresat în aparatul **Nespresso** Barista, până la nivelul minim marcat.

### PAS 02

Adăugați o lingură Barista plină sau 10 ml de sirop de vanilie

### PAS 03

Închideți capacul și selectați rețeta „Latte Macchiato” din meniul de pe interfața aparatului și apăsați butonul de pornire.

### PAS 04

Turnați spuma de lapte fierbinte aromată într-un pahar VIEW și extrageți 40 ml de Nordic Almond Cake cu aromă de prăjitură cu migdale. Alternativ folosiți: Ispirazione Genova Livanto

### PAS 05

Completați cu câteva migdale deasupra.

### PAS 06

Rețeta este gata. Savurați!