



NESPRESSO | RECIPES

## פורטה שקדים וגבישי סוכר

קל 🏠

5 דקות ⌚

### חומרים

מכשיר Barista


### תערובות קפה מומלצות



### מצרכים

חלב חצי-חזה 100 מיליליטר 

קינמון 1 קורט 

תערובת קפה בהשראת טעמים נורדיים בטעם CINNAMON SWIRL - מאפה קינמון 230 מיליליטר 

גבישי סוכר 3 גרם 

### השראה



### בואו נתחיל!

#### שלב 01

שפכו 100 מ"ל חלב חצי-חזה למכשיר Nespresso Barista, עד לסימון המפלס המינימלי

#### שלב 02

סגרו את המכסה, בחרו את המתכון "לטה מקיאטו" במכשיר ולחצו על כפתור התחל

#### שלב 03

שפכו 230 מ"ל תמצית Variations Nordic Cinnamon Swirl לספל קפה VIEW

#### שלב 04

הוסיפו קצף חלב מעל הקפה ופזרו אבקת קינמון טרייה

#### שלב 05

הגישו עם מעט גבישי סוכר מעל