

HASELNUSS LATTE

🕒 ⚡ Leicht

MATERIALIEN


Nespresso Barista
VIEW Cappuccino Tassen
Nespresso Barista Löffel
View Cappuccino Tasse


EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Milch 1,5 %
100 Milliliter 

Haselnuss Sirup
5 Milliliter 

gemahlene Muskatnuss
1 Prise 

Kapsel Capriccio
110 Milliliter 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie 100 ml fettarme Milch in Ihren **Nespresso Barista**. Achten Sie auf die Mindestfüllmenge. Fügen Sie einen halben **Barista-Löffel** oder 5 ml Haselnuss-Sirup hinzu.

SCHRITT 04

Gießen Sie anschließend 50 ml des heißen Milchschaums darüber. Mit etwas frischer Muskatnuss bestreuen.

SCHRITT 02

Schließen Sie den Deckel Ihres **Baristas**, wählen Sie das Rezept "Flat White" und drücken Sie auf Start.

SCHRITT 05

Wiederholen Sie das Rezept für eine zweite Tasse mit der restlichen Milch.

SCHRITT 03

Gießen Sie 110 ml Espresso Capriccio in eine VIEW Cappuccino-Tasse.