

CANTUCCINI PINENUTS HONEY LATTE MACCHIATO

🕒 5 Min 🏠 Leicht



MATERIALIEN

Nespresso Barista


EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN




ZUTATEN

Milch 1,5 %
100 Milliliter 

Honig
5 Milliliter 

Cantuccini
30 Gramm 

Pinienkerne
5 Gramm 

Ispirazione Firenze Arpeggio
40 Milliliter 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie 100 ml fettarme Milch in Ihren **Nespresso Barista**.

SCHRITT 02

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

SCHRITT 03

Gießen Sie den heißen Milchschaum in ein VIEW Rezeptglas. Geben Sie anschließend 40 ml **ISPIRAZIONE FIRENZE ARPEGGIO** darüber.

SCHRITT 04

Kleine Cantuccini-Stückchen und Pinienkerne darüberstreuen.

SCHRITT 05

Zum Schluss etwas Honig auf Ihrem Latte Macchiato verteilen.