

SPICY PISTACCHIO MACCHIATO

🕒 🍷 Fácil


MATERIALES


Barista Nespresso
Taza View Espresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS





INGREDIENTES

Leche
100 ml 

Azúcar Morena
2 g 

Ispirazione Palermo Kazaar
1 Cápsula 

Pistaches
1 pizca 

Cardamomo en Polvo
1 pizca 

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Vierte 100ml de leche en tu máquina Nespresso Barista

PASO 02

Cierra la tapa, selecciona la opción de "Cappuccino" y presiona.

PASO 03

Realiza la extracción de Ispirazione Palermo Kazaar en tu taza View.

PASO 04

Vierte la espuma de leche sobre tu café.

PASO 05

Espolvorea con pistaches molidos sobre la espuma.

PASO 06

Agrega una pizca de cardamomo al gusto.

PASO 07

Agrega azúcar mascabado al gusto.