

## PISTACJOWE MACCHIATO

🕒 ⏱️ Łatwy

### MATERIAŁY

Nespresso Barista

### POLECANE KAWY NESPRESSO

#### SKŁADNIKI

Mleko półtłuste 100 ml 

Brązowy cukier 2 g 

Ispirazione Palermo Kazaar 40 ml 

Solone Pistacje 10 g 

Kardamon 1 g 

#### INSPIRACJE



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

#### KROK 01

Wlej 100 ml mleka 1,5% zawartości tłuszczu do urządzenia Nespresso Barista.

#### KROK 04

Łyżką Barista przełóż gotową mleczną piankę na wierzch kawy.

#### KROK 02

Zamknij urządzenie pokrywką, wybierz przycisk „Cappuccino” i naciśnij przycisk start.

#### KROK 05

Posyp pokruszonymi orzeszkami piniowymi, mielonym kardamonem oraz brązowym cukrem od Nespresso.

#### KROK 03

Zaparz kawę Ispirazione Palermo Kazaar w formie espresso (40 ml) do szklanki View.