

REȚETĂ CAFEA CAPPUCCINO AMAMISÙ, OL FESTIVE 2020

🕒 2 min.

👉 Ușor




MATERIALE

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE




INGREDIENTE

Frișcă
100 ml. 

Sirop de migdale
5 ml. 

Mascarpone
30 gr. 

Pătrățel de ciocolată neagră Nespresso
5 gr. 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Adăugați o tabletă de ciocolată neagră și 5 ml de sirop de migdale într-o ceașcă View Cappuccino și extrageți o capsulă de cafea Amaretti Flavour.

PAS 02

Turnați frișca lichida rece în recipientul dispozitivului dumneavoastră Nespresso Barista, până la nivelul inferior. Închideți capacul, alegeți „Espresso con Panna” și apăsați butonul Start de pe dispozitiv. Cu o lingură nemetalică, adăugați frișca deasupra cafelei.

PAS 03

Spălați recipientul dispozitivului Barista cu detergent pentru vase și clătiți cu apă fierbinte. Clătiți apoi cu apă rece și uscați-l cu un prosop curat. Turnați laptele rece în recipient, până la nivelul inferior. Închideți capacul, alegeți acum opțiunea „Cappuccino” și apăsați butonul Start de pe dispozitiv. Turnați jumătate din spuma de lapte fierbinte în ceașcă, peste frișcă.

PAS 04

Presărați pudră de cacao și serviți alături de un biscuite Boudoir.