NESPRESSO | RECIPES

CAPPUCCINO ALMOND PISTACHIO

5 mins. Leicht

MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Mandelsirup
1 TL

Milchschaum
130 Milliliter

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01
MANDELSIRUP

Geben Sie 1 TL Mandel- oder Amarettosirup in eine Cappuccino Tasse.

SCHRITT 02
KAFFEE EXTRAHIEREN

Stellen Sie die Tasse unter Ihre Maschine, geben Sie eine Kapsel Bianco Intenso in den Brühkopf. Wählen Sie das “Cappuccino”-Rezept auf Ihrer Maschine oder extrahieren Sie einen Espresso (40ml) und füllen Sie die Tasse mit 130ml geschäumter Milch auf.

SCHRITT 03
TOPPINGS

Streuen Sie zum Schluss noch gehackte Pistazien auf den Milchschaum.