

PUMPKIN SPICE CAKE VIENNOIS

🕒 2 min.

👤 Facile

MATERIALI


Cucchiaino
Vertuo Mug
Aeroccino

CAFFÈ CONSIGLIATI




INGREDIENTI

Pumpkin Spice Cake
230 ml 

Latte parzialmente scremato
(1,5% di grassi) 
60 ml

Cannella in polvere
2 g 

Semi di zucca grigliati
3 g 

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Versare 100 ml di latte con 1,5% di grassi direttamente nell'apparecchio **Nespresso Aeroccino** (fino al livello minimo).

STEP 02

Chiudere il coperchio, premere brevemente il tasto d'avvio per la preparazione della schiuma di latte.

STEP 03

Erogare un caffè **Pumpkin Spice Cake** da 230 ml direttamente nella mug **Vertuo**.

STEP 04

Versare 60 ml di schiuma di latte freddo dall'**Aeroccino** nella mug **Vertuo** con l'aiuto di un cucchiaino.

STEP 05

Guarnire con alcuni semi di zucca grigliati e cospargere un po' di cannella in polvere sulla superficie.