

# CANTUCCINI PINENUTS HONEY LATTE MACCHIATO

🕒 2 min.    💡 Łatwy




## MATERIAŁY


View Recipe Szklanka wysoka  
Ekspres do kawy  
Barista

## POLECANE KAWY NESPRESSO




## SKŁADNIKI

Cantuccini   
3 Kawłek

Miód   
5

Ispirazione Firenze Arpeggio   
1 Kapsułka

Mleko 1.5% UHT   
100 ml

## INSPIRACJE



## JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

### KROK 01

Wlej 100 ml\* 1,5% tłuszczu mleka bezpośrednio do urządzenia Nespresso Barista. Zamknij pokrywkę, wybierz na urządzeniu przepis „Latte Macchiato” i naciśnij przycisk Start.

### KROK 02

Wlej piankę gorącej pianki mlecznej do szklanki Recipe VIEW i na wierzchu wyekstrahuj 40 ml espresso Ispirazione Firenze Arpeggio.

### KROK 03

Pokaż kawałki Cantuccini i świeże orzeszki pinii.

### KROK 04

Delikatnie polej go miodem.