

# ISPIRAZIONE ROMA PADOVA STYLE MINT COCOA

🕒 3 λεπτά

💡 Εύκολη




## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κουτάλι  
Κούπα Espresso  
Barista  
Μηχανή Καφέ Nespresso

## ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σκόνη κακάο  
2 Πρέζα 

## ΕΜΠΝΕΥΣΗ



## ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

### ΒΗΜΑ 01

Ρίξτε 100 ml γάλακτος UTH 0% απευθείας στη συσκευή Nespresso Barista

### ΒΗΜΑ 04

Με το κουτάλι της συσκευής Barista, βάλτε τον αφρό γάλακτος viennois στον καφέ.

### ΒΗΜΑ 02

Προσθέτουμε 5ml σιρόπι μέντας. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε τη συνταγή "Café Viennois" στη συσκευή και πατήστε το κουμπί έναρξης.

### ΒΗΜΑ 05

Τοποθετήστε μερικά φρέσκα φύλλα μέντας πάνω από τον αφρό. Πασπαλίζουμε λίγο κακάο από πάνω.

### ΒΗΜΑ 03

Εξαγάγετε 40ml εσπρέσο Roma σε ένα ποτήρι εσπρέσο.