

## SOY TURMERIC CAPPUCCINO

🕒 2 λεπτά 🍷 Εύκολη



### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO

#### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σιρόπι Αγαύης  
10 gr 

Κανέλα σε σκόνη  
5 gr 

#### ΕΜΠΝΕΥΣΗ



### ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

#### ΒΗΜΑ 01

##### ΓΆΛΛΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Βάλτε 150 ml κρύο γάλα σόγιας για ροφήματα απευθείας στη συσκευή Nespresso Aeroccino, προσθέστε 3 gr κουρκουμά σε σκόνη.

#### ΒΗΜΑ 04

##### ΕΚΧΥΛΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΦΕ

Παρασκευάστε μια κάψουλα Bianco Piccolo for milk 40 ml απευθείας στο φλιτζάνι Barista.

#### ΒΗΜΑ 02

##### ΦΤΙΑΞΤΕ ΤΟ ΑΦΡΟΓΑΛΛΑ

Κλείστε το καπάκι, πατήστε στιγμιαία το κουμπί Cappuccino για να γίνει το αφρόγαλα.

#### ΒΗΜΑ 05

##### ΡΙΞΤΕ ΤΟ ΑΦΡΟΓΑΛΛΑ

Ρίξτε τον καυτό αφρό απευθείας πάνω στον καφέ.

#### ΒΗΜΑ 03

##### ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

Προσθέστε 10 gr σιρόπι αγαύης σε μεσαίο φλιτζάνι Barista.

#### ΒΗΜΑ 06

##### ΓΑΡΝΙΡΕΤΕ

Γαρνίρετε με σιρόπι αγαύης και κανέλα από πάνω.