# **NESPRESSO** RECIPES

# **NOCCIOLA LEMON** & AGAVE **CAPPUCCINO**

3 minuten



# **MATERIALIEN**

## **EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES**



### **ZUTATEN**

1.5% fettarme Milch 100 Milliliter



Agavendicksaft 10 Milliliter





### **INSPIRATION**











## **ZUBEREITUNG**

Kalte Milch direkt in den Barista Milchaufschäumer (bis zur niedrigsten Markierung) füllen. Deckel schliessen, am Milchaufschäumer das Rezept «Cappuccino» auswählen und Starttaste drücken.

04

Zitronenschale abreiben und darüber verteilen.

02

Agavensirup auf den Boden einer Barista Tasse geben. 03

Den heissen Schaum direkt auf den Kaffee giessen.