



WARM RECEPT



HAZELNOOT CAPPUCCINO

Dit klassieke recept voor cappuccino heeft de subtiele geur en smaak van hazelnoot waarin de espresso wordt omringd door romige melk.

INGREDIËNTEN (VOOR 2 GLAZEN)

- 2 kopjes SENSEO® Espresso koffie
- 200 milliliter (volle) melk
- 30 milliliter hazelnootsiroop
- 6 hazelnoten

BENODIGHEDEN

- 2 glazen
- Garde



BEREIDING

STAP 1

Verdeel de SENSEO® Espresso koffie over 2 glazen.

STAP 2

Giet de melk en de hazelnootsiroop in een steelpan en klop met een garde tot schuim.

STAP 3

Verdeel het melkmengsel over de 2 glazen.

STAP 4

Crush de hazelnoten met de onderkant van een koffiekopje en strooi dit over de koffie heen.



GENIETEN!