



NESPRESSO | RECIPES

## אספרסו מקיאוטו

קל ☺

5 דקות ⌚

### חומרים

כוס קטנה  
מקציף החלב אירוצ'ינו או צינורית הקיטור של מכונת  
הנספרסו שברשותכם

### תערובות קפה מומלצות



### מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

40 מ"ל אספרסו מתערובת רומא,  
אינדריה מהודו או וולוטו (1 קפסולה)

1/8 כוס חלב

1 קוביית שוקולד מגורדת – לא חובה

### השראה



### בואו נתחיל!

- מקציפים את החלב בעזרת האירוצ'ינו או בעזרת צינורית הקיטור וההקצפה של מכונת הנספרסו שברשותכם עד שמתקבל חלב חם וסמיך עם שכבה יפה של קצף.
- מוזגים לספל אספרסו מנה של אספרסו ומוסיפים רק מהקצף של החלב המוקצף.
- ניתן ליצור שכבה דקה של קצף כמו באיטליה, או לחלופין, כמו בשווייץ - שכבה עבה ועשירה.
- מגרדים מעל קוביית שוקולד (לא חובה) ומגישים מייד.