Cappuccino

Klasyk, który jesienią aż prosi się o odrobinę cynamonu lub kakao. Sekret dobrego cappuccino tkwi w równowadze między intensywnym espresso a kremowym, spienionym mlekiem.

Ilość porcji: 1
Czas przygotowania: 5 min

Składniki

- 1 espresso – ok. 30 ml
- 100–120 ml mleka
- kakao lub cynamon do dekoracji

Wykonanie:

Przygotuj espresso w filiżance. Spień mleko, tworząc gładką, drobną i kremową piankę. Wlej je powoli do espresso, kończąc warstwą mlecznej pianki. Oprósz odrobiną kakao lub cynamonu.
Jesienny twist wymieszaj cynamon z kakao i taką mieszanką delikatnie oprósz piankę.