



WOODLAND CAPPUCCINO

La esencia del bosque amazónico ha llegado a esta receta. Una creación llena de contrastes que se funden de forma deliciosa. Café con leche, crema de castañas y notas a caramelo, frutos secos dulces y almendras. Una sorpresa para tus sentidos para disfrutar en cualquier momento del día.

¿QUÉ NECESITAS PARA PREPARARLO?



Forte (40 ml)
Decaffeinado (40 ml)



Taza de
Cappuccino
View (180 ml)



Leche
semidesnatada
(100 ml)



Crema de
castañas (10 gr)



Almendra tostada
fileteada (5 gr)



1 hoja de
laurel fresco



¿QUÉ PASOS DEBES SEGUIR?

- 1** Prepara espuma de leche caliente con la máquina Aguila o vertiendo leche fría en el Aeroccino.
- 2** Pon la crema de castañas al fondo de la taza y esparce la espuma de leche sobre ella.
- 3** Prepara el café y échalo en la taza.
- 4** Decora con la almendra fileteada y tostada sobre la espuma de leche y completa con una hoja de laurel.

