

## ALMENDRA Y PISTACHE CAPPUCCINO

🕒 2 mins.

👉 Fácil

### MATERIALES

Vaso View para cappuccino  
Vertuo Alto Mug  
Set Vertuo Gran Lungo (265ml)

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

Jarabe de Almendra   
5 ml

Pistaches triturados   
5 g

Leche   
60 ml

Double Espresso Dolce   
1 Cápsula

Ispirazione Venezia   
1 Cápsula

### INSPIRACIONES



### ¡COMENCEMOS!

#### PASO 01 JARABE DE ALMENDRA

En una taza para cappuccino o gran lungo (en caso de elegir VERTUO), agrega 5 ml de jarabe de Almendra o de Amaretto.

#### PASO 04 TOPPING

Agrega el pistache triturado sobre la espuma y ¡Disfruta!

#### PASO 02 EXTRACCIÓN DE CAFÉ

Extrae tu cápsula favorita:  
VERTUO: Double Espresso Dolce  
ORIGINAL: Ispirazione Venezia

#### PASO 03 LECHE ESPUMADA

Espuma leche en tu Aeroccino y sírvela sobre el café