



SPICY GINGER CAPPUCCINO

Gi cappuccinoen et ekstra 'kick' med et innslag av ingefær.
Krydret ingefær passer perfekt til det myke skummet og en robust kaffe.

Serveringsforslag: Serveres med en krydret pepperkakemuffins, så får du en ordentlig høstvarmer!

INGREDIENSER (TIL 1 KAFFE)

- 1 kopp SENSEO® Extra Strong-kaffe
- Kremet melkeskum (vanlig melk eller mandelmelk)
- 1 til 2 ts ingefærsirup
- Litt kanel (eller kardemomme) til pynt



SLIK GJØR DU

TRINN 1

Hell melken i SENSEO®-melkeskummeren og visp opp et varmt melkeskum.



TRINN 2

Brygg en kopp fersk SENSEO® Extra Strong-kaffe og hell melkeskummet over.

TRINN 3

Ha en skvett ingefærsirup i cappuccinoen og pynt med litt kanel. Hvis du bytter ut kanel med kardemomme, får du et mer krydret resultat!

NYT!