

# Domácí cappuccino

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Mletá skořice 1 špetka
- Mléko 8 dl
- Cukr moučka 1 lžička
- Instantní káva 2 lžička
- Kakao 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Uvaříme silnou kávu ze dvou lžiček nescafé. Můžeme také použít přefiltrovanou tureckou kávu. Podle chuti osladíme.

Do vyšší skleničky nalijeme mléko. Mléko musí být trvanlivé, studené a musí mít alespoň 1,5% tuku. Přidáme trochu moučkového cukru a špetku skořice pro vůni. Pomocí zpeňovače mléka šleháme, až se nám vytvoří krásná a hustá pěna. Do vyšlehané pěny vlijeme kávu - po okraji sklenice nebo v jednom místě.

Domácí cappuccino posypeme kakaem nebo skořicí. Přidáme brčko, koktejlovou lžičku a ihned podáváme.