

Domácí cappuccino

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 1 lžička
- voda 2 dl
- instantní káva 2 lžička
- mléko 8 cl
- mletá skořice 1 špetka
- **na ozdobu**
- mletá skořice nebo kakao 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

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.

