



SPICY GINGER CAPPUCCINO

Giv din cappuccino et ekstra 'kick' med et strejf af ingefær.
Den krydrede ingefær er perfekt til det bløde skum og den robuste kaffesmag.

Serveringsforslag: Server den sammen med en krydret brunkagemuffin, så har du et varmende efterårshit!!

INGREDIENSER (TIL 1 KOP KAFFE)

- 1 kop SENSEO® Extra Strong-kaffe
- Cremet mælkeskum (almindelig mælk eller mandelmælk)
- 1 til 2 teskefulde ingefærssirup
- Lidt kanel (eller kardemomme) til at drysse på toppen





SÅDAN GØR DU

TRIN 1

Hæld mælken i din SENSEO®-mælkeskummer og pisk, så du får et varmt mælkeskum.



TRIN 2

Bryg en kop frisk SENSEO® Extra Strong-kafe, og hæld mælkeskummet over.

TRIN 3

Tilføj et strejf af ingefærsirup i din cappuccino, og drys lidt kanel på toppen. Udskift kanelen med kardemomme, hvis du ønsker et mere krydret resultat!

VELBEKOMME!