

Cappuccino

En Cappuccino er en espressodrik med samme mængde mælk som en Caffe Latte. Her skummes mælken kraftigere og adskilles fra kaffen, så du får et lækkert, tykt lag af mælkeskum på toppen.



Det skal du bruge til 1 person:

- 1-2 shots espresso (afhænger af din personlige smag) *eller* 1-2 tsk. god kvalitets instant kaffe
- 1-2 dl varm mælk (sødmælk er velegnet, men du kan bruge præcis den mælk, du foretrækker)
- Mælkeskummer

Sådan gør du:

1. Mælken varmes i en gryde eller i op til 2 min. i mikrobølgeovn.
2. Bryg kaffen efter ønske. Har du en espressomaskine, lav da 1-2 shots efter din personlige smag. Bruger du instant kaffe, bland da blot en lille smule kogende vand med kaffen (ca. 1-2 cl).
3. Hæld den varme mælk over i en mælkeskummer, og skum, til den får en cremet og blød konsistens.
4. Hæld mælken over kaffen, og nyd din hjemmelavede Caffe Latte.

**HOT
TIP**

Tilføj sukker, brun farin, sødemiddel eller sirup for at søde din Cappuccino, som du normalt ville gøre det.