



CAPPUCCINO

Met je favoriete SENSEO® koffie en verse melk zet je in een handomdraai de lekkerste cappuccino. Met 1/3e koffie, 1/3e melk en een heerlijke laag melkschuim uit een melkopschuimer, de magnetron, een pannetje of op jouw eigen manier. De lekkerste cappuccino maak je gewoon thuis.

STAP 1

Als je een SENSEO® Melkopschuimer hebt, vul deze dan tot halverwege het 'max'-streepje (voor 1 kopje) met koude melk en druk op de knop.

TIP 1! Geen melkopschuimer? Geen probleem! Verwarm in een pannetje of magnetron de melk tot net onder het kookpunt en klop met een garde totdat de melk begint te schuimen.

TIP 2! Voor het beste resultaat gebruik je volle melk, maar ook andere soorten melk geven een mooi resultaat.

TIP 3! Koude melk schuimt het beste!



STAP 2

Zet je favoriete SENSEO® koffie in een kop, mok of glas.

TIP 1! Gebruik de SENSEO® Espresso pads, voor de krachtigste koffie.

TIP 2! Warm je kop, mok of glas van tevoren op met warm water, zodat je extra lang van je koffie kunt genieten.

TIP 3! De beste verhouding voor een cappuccino is 1/3 koffie, 1/3 melk en 1/3 melkschuim.



STAP 3

Schenk de warme, opgeklopte melk uit in de koffie en geniet van een heerlijke cappuccino.

TIP 1! Schep met een lepel de laatste beetje melk uit de opschuimer of pan, voor een lekker dikke schuimlaag.

TIP 2! Besprenkel je koffie met wat cacao poeder, voor een finishing touch.