



Cappuccino

Klassieke Italiaanse cappuccino met een gelijk deel espresso, warme melk en dik melkschuim.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	1	Drank

Ingrediënten

1 dubbele espresso (60 ml)
120 ml volle melk
cacaopoeder om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Zet een stevige dubbele espresso en schenk die in een voorverwarmde tas.
2. Verwarm de melk tot ongeveer 65 graden, maar laat ze niet koken.

3. Stoom of klop de melk op tot een fijn, glanzend schuim met kleine belletjes.
4. Schenk de warme melk voorzichtig in de espresso en laat het schuim bovenop drijven.
5. Bestrooi eventueel met een beetje cacao poeder en serveer meteen.

Tip

De ideale verhouding is een derde espresso, een derde melk en een derde schuim.

Lekker met

Een koekje of biscotti

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)