



Cappuccino

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

VOORBEREIDING

5'

PORTIES

1

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

60 ml dubbele espresso
120 ml volle melk
cacaopoeder om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Verwarm je kop voor door er even heet water in te laten staan, giet daarna het water weg.
2. Zet een dubbele espresso (60 ml) en schenk die in de voorverwarmde kop.

3. Verwarm de volle melk tot ongeveer 65 graden Celsius; laat ze zeker niet koken.
4. Stoom of klop de melk op tot een fijn, glanzend schuim met kleine, gelijke belletjes.
5. Schenk eerst de warme melk voorzichtig in de espresso, laat daarna het schuim bovenop drijven.
6. Bestrooi eventueel met een beetje cacao poeder en serveer onmiddellijk.

Tip

De ideale verhouding is een derde espresso, een derde warme melk en een derde melkschuim.
Gebruik volle melk voor het beste schuimresultaat.

Lekker met

Een koekje of biscotti.

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