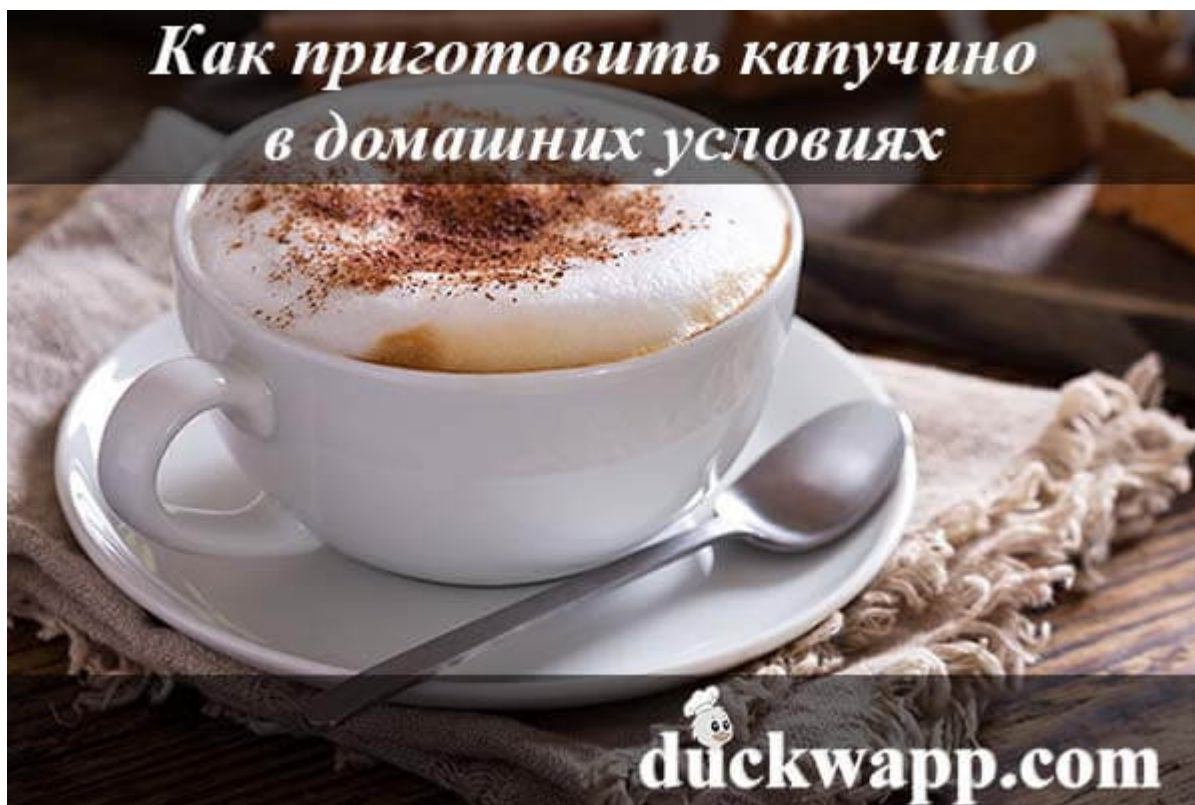


Как приготовить капучино в домашних условиях

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Капучино – один из самых популярных кофейных напитков. Он отличается приятным вкусом и непревзойденным ароматом. Но больше всего любителям капучино нравится его воздушная молочная пенка, которая придает напитку легкость и мягкость. Как приготовить капучино в домашних

условиях расскажет данный рецепт .

Ингредиенты:

Кофе молотый – 2 ч.л.

Молоко – 50 грамм

Сахар, корица – по вкусу

Способ приготовления:

Шаг 1:

Лучше использовать свежемолотый кофе для приготовления капучино. Это придаст напитку насыщенный вкус и изумительный аромат. Поэтому кофейные зерна любимого сорта и степени обжарки помещаем в кофемолку.

Мелем зерна до состояния порошка.

Шаг 2:

Насыпаем 2 ложки молотых зерен в турку, заливаем приблизительно 100 мл воды и ставим на средний огонь. Можно положить больше кофе или налить меньше воды. Это дело вкуса.

Шаг 3:

Молоко наливаем в кастрюлю и немного подогреваем. Насыпаем сахар по вкусу.

Начинаем взбивать погружаемым блендером до образования пены. Чем выше поднимется пенка – тем лучше.

К тому времени кофе должен закипеть.

Шаг 4:

Снимаем турку с огня, ждем пока пенка упадет и снова ставим на огонь. Повторяем процедуру 3 – 4 раза.

В чашку наливаем сначала пенку. Приблизительно молочная пенка должна занимать половину чашки.

Медленно тонкой струйкой вливаем кофе так, чтобы не повредить пенку. Наливать лучше по стенке.

Перед подачей капучино можно посыпать корицей, тертым шоколадом или полить любимым топингом.

Ароматный капучино готов.
Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**