

# CANNAMELA

## Mocaccino al cardamomo



### Ingredienti

- qb cardamomo semi CANNAMELA
- 20g polvere di caffè
- 4g cacao amaro
- 20g latte



Porzioni  
4 persone



Portata  
Bevanda



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Nessuna  
cottura



Kcal per  
persona  
18.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Porre nella moka l'acqua e la polvere di caffè senza pressarla.
- 2** Sulla polvere distribuire i semi tritati di 5 capsule di cardamomo CANNAMELA.
- 3** Chiudere la macchinetta e porla sul fuoco.
- 4** Intanto distribuire sul fondo delle tazzine mezzo cucchiaino di cacao.
- 5** A parte montare il latte caldo, ma non bollente per ottenere un'abbondante schiuma.
- 6** Quando il caffè sarà pronto, distribuirlo nelle tazzine.
- 7** Ricoprire con la schiuma del latte.
- 8** Spolverizzare con il cacao aromatizzato con un pizzico di semi di cardamomo CANNAMELA e servire immediatamente.