



NOWOŚĆ *Fortissio Lungo*

Piernikowa bryza

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: ŁATWY
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MIN.



Składniki

- 1 kapsułka *Fortissio Lungo Grand Cru*
- 3 gałki lodów waniliowych
- Syrop piernikowy
- 100 ml mleka
- Pokruszony lód
- Piernik (do dekoracji)

Materiały

- *Aeroccino*
- 1 wysoka szklanka Recipe (350 ml)
- 1 blender

Przygotowanie

- Przelej syrop piernikowy (dwie łyżeczki) wraz z mlekiem do *Aeroccino* i spień
- W pojemniku od blendera umieść lody waniliowe
- Bezpośrednio do nich zaparz kawę *Fortissio Lungo* i wlej łyżeczkę syropu piernikowego
- Całość zmiksuj
- W wysokiej szklance umieść pokruszony lód i przelej na niego zblendowaną miksturę
- U góry szklanki umieść mleczną piankę
- Serwuj z gałką lodów waniliowych i piernikiem, podanymi na osobnym talerzyku