

CAFÉ LIÉGEOIS À LA PASSION

🕒 12 min.

🍵 Moyen

MATÉRIEL

Grand Verre À Recettes (350 Ml)
Émulsionneur De Lait *Aeroccino*
Ou La Buse Vapeur De Votre
Machine *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Capsule De *Master Origin*
Colombia (25 Ml) Ou *Ristretto*
Decaffeinato (40 Ml)

Boules De Glace Au Café (70 G)

100 Ml De Lait Froid

Cuillère À Soupe De Sirop De
Passion

Décoration : 1, 2 Fruits De La
Passion Ou Feuilles De Verveine
Citronnelle

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Versez 1 cuillère à café de sirop de passion dans le lait
- Placez les boules de glace dans le grand verre
- Préparez un cappuccino avec le lait aromatisé à la passion et le café choisi, directement sur la glace
- Versez le reste du sirop de passion et garnissez de feuilles de verveine citronnelle ou de graines de passion
- Dégustez sans mélanger les couches