

POMARAŃCZOWE ESPRESSO

🕒 5 min.

👤 Łatwy

MATERIAŁY

- ekspres *Nespresso*
- filiżanka *Lungo View*
 - syfon

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

- Kapsułka kawy *Ristretto Decaffeinato*
 - 1 kostka cukru brązowego
 - śmietanka UHT 36%
 - 1 łyżka syropu trzcinowego
 - 1 łyżeczka ekstraktu z pomarańczy
- szczypta świeżo startej skórki pomarańczy

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Do syfonu wlewamy śmietankę, dodajemy łyżkę syropu trzcinowego i łyżeczkę ekstraktu pomarańczowego. Z tych składników przygotowujemy w syfonie bitą śmietanę.
- Do filiżanki wkładamy kostkę cukru brązowego.
- Do filiżanki z cukrem wlewamy zaparzone *Ristretto Decaffeinato* w formie espresso.
- Dopełniamy filiżankę bitą śmietaną i posypujemy tartą skórką z pomarańczy.
- Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.