



NESPRESSO | RECIPES

לייז'ואה גלידה, קפה וניליו וקרמל

קל 🏠

4 דקות ⌚

חומרים

כוס קפוצ'ינו
כוס מתכונים גבוהה
אירוצ'ינו או מכונה עם פתרון חלב

בואו נתחיל!

- מקציפים חלב הקצפה קרה בעזרת האירוצ'ינו עד שמתקבלת שכבה יפה של קצף.
 - מוסיפים סירופ מיפל ומערבבים בעדינות. מכינים אספרסו בכוס רחבה וגדולה ומוסיפים מעל גלידת וניל.
 - מוזגים את החלב עם סירופ המיפל ומגישים מייד.
- את הקצפת שבמתכון המקורי מחליף כאן חלב מוקצף וקליל יותר - ובמקום גלידת הקפה עולה ובא אספרסו מתערובת הוניל של נספרסו המשתלב עם גלידת וניל. בקצור: כמה פשוט - כמה טעים!

תערובות קפה מומלצות



מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

- 40 מ"ל אספרסו מתערובת וניל (1 קפסולה)
- 1 כדור גלידת וניל
- 1/8 כוס חלב
- 1 כף סירופ מיפל או סירופ קרמל

השראה

