



מקיאטו על קרח

קל ☺

5 ⌚

חומרים

כוס מתכונים

תערובות קפה מומלצות



בואו נתחיל!

מצרכים

חלב
100 מיליליטר 

וולטסיו
1 יחידה 

השראה



שלב 03

מערבבים כך שקוביות הקרח והסוכר נמסים אל תוך הקפה.

שלב 02

מוזגים מעל 40 מ"ל קפה שמכינים מקפסולת ורטו מתערובת וולטסיו וכן סוכר.

שלב 01

מוסיפים לכוס גדולה ושקופה קוביות קרח.

שלב 05

מקציפים חלב בעזרת האירוצ'ינו על תכנית הקצפה קרה עד מייד. לקבלת שכבה סמיכה של קצף.

שלב 04