

PODWÓJNE LATTE MACCHIATO Z CRÈME BRULÉE

🕒 5 min.

👤 Średni

MATERIAŁY

Spieniacz Do Mleka Aeroccino
Szkłanka Ritual Recipe (350 ml)
Palnik

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kapsułka Grand Cru *Kazaar*
250 ml Mleka
30 ml Syropu O Smaku Crème
Brulée
Cukier Brązowy

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Spień mleko na ciepło w Aeroccino lub przy użyciu dyszy pary
- Do wysokiej szklanki wlej syrop oraz espresso *Kazaar Grand Cru* (25ml)
- Zamieszaj, dodaj mleczną piankę i delikatnie dolej mleko
- Na koniec wlej dodatkowe ristretto *Kazaar Grand Cru* (25 ml)
- Dekoracja: Posyp równomiernie brązowy cukrem i skarmelizuj go specjalnym palnikiem jak prawdziwy crème brulée