

MROŻONA KAWA LUNGO MACCHIATO

🕒 10 min.

👤 Łatwy

MATERIAŁY

Filiżanka Do Kawy Lungo (150
ml)

Spiniacz *Aeroccino* Lub Dysza
Spieniająca Ekspresu *Nespresso*

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kapsułka Kawy *Vivalto Lungo*
Lub *Decaffeinato Lungo*

Do 5 Łyżek Pokruszonego Lodu

Łyżki Mlecznej Pianki

Do 4 Łyzeczki Brązowego Cukru

Czekolada W Proszku

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

Zaparzyć kawę lungo w filiżance do kawy lungo

- Wsypać cukier
- Przygotować mleczną piankę przy pomocy dyszy spieniającej ekspresu *Nespresso* lub spiniacza *Aeroccino* i odstawić na bok
- Wlać kawę do wysokiej szklanki i dodać pokruszony lód (45 łyżek)
- Nałożyć mleczną piankę (34 łyżki)
- Można posypać czekoladą w proszku