NESPRESSO | RECIPES

INDIAN SPICY COFFEE

5 min. Easy

MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 Ml/12 Oz)
Saucepan
Sieve
Ritual Recipe

■■■■■■■■■■ (350 ■■■ /12■■■■■)
■■■■■■■
■■■■■■

■■■■■■■■■■■ NESPRESSO ■■■ ■■■■■■

INGREDIENTS

Capsule Of *Master Origin India* Grand Cru

25 Cl / 8.5 Oz Of Milk

Chai Tea

■■■■■■■■■■■ *Master Origin India* 2■■■■■■ ■■ 8.5■■■■■ ■■■■■ ■■■■■■■

INSPIRATIONS

■■■■■■■■■!

- Heat the milk, then add the chai tea
- Let it rest for 3 to 5 min
- Prepare the 2 capsules of Capsule of *Master Origin India* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz)
- Filter the milk and pour it in top of the coffee

- ■■■■■■■■■■■■■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ ■■■■■■■ 3 - 5 ■■■■
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■ *Master Origin India* 2■■■■■■ ■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ (40■■■ / 15■■■■■)
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
- ■■■■■■■■■■■■