

CREAMY LATTE À LA NOIX DE COCO



Facile

MATÉRIEL

Fouet
Shaker
Casserole

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Lait
15 cl

Sirop de noix de coco
15 ml

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01 PRÉPARATION CHAUDE

Dans une petite poêle, faites chauffer à feu moyen le sirop, le lait et la crème. Fouettez jusqu'à ce que le sucre ait fondu, que le lait ait uniformément chauffé et qu'il commence à mousser. Versez le mélange à base de lait dans une tasse à café Vertuo et ajoutez un espresso par-dessus. Savourez !

ÉTAPE 02 PRÉPARATION FROIDE

Dans un shaker à cocktail, versez le sirop, le lait, la crème et de la glace. Secouez pour bien mélanger. Versez le mélange complet (avec la glace) dans une tasse à café VertuoLine. Ajoutez un espresso par-dessus la mixture et mélangez doucement. Savourez !