

ISKAFFE MED CHOKLAD

🕒 5 min

👉 Lätt


MATERIAL

Shaker
Aeroccino
Receptglas

REKOMMENDERAT NESPRESSOKAFFE




INGREDIENSER

Chokladsås
4 Tesked 

Chokladpulver
2 Tesked 

Mjök
120 ml 

Iskuber
4 Stycken 

Riven choklad
1 Matsked 

INSPIRATION



LÅT OSS BÖRJA!

STEG 01 SKUMMA MJÖLK

Skumma mjölken kallt med hjälp av en Aeroccino.

STEG 02 BLANDA INGREDIENSERNA

Blanda chokladsås, chokladpulver och den skummade mjölken i en shaker och skaka samman alla ingredienser.

STEG 03 TILLSÄTT IS

Lägg 3 stora isbitar i ett högt receptglas och håll den skakade mjölkblandningen över isen.

STEG 04 BRYGG KAFFE

Brygg en espresso (40 ml) direkt i receptglaset. Garnera sedan med riven choklad och servera!