

ציילי שוקולד לאטה

קל 🍷

5 דקות ⌚

חומרים

אירוצ'ינו
כוס מתכונים

תערובות קפה מומלצות



מצרכים

חלב
100 מיליליטר

סירופ שוקולד
3 מיליליטר

שבבי שוקולד מריר-ציילי
3 יחידה

פלפל ציילי
1 יחידה

השראה



בואו נתחיל!

שלב 01

הקציפו חלב!

הקציפו חלב עד לקבלת קצף חלב קטיפתי במקצף החלב אירוצ'ינו או באמצעות מכונת נספרסו עם פתרון חלב

שלב 02

הוסיפו סירופ

הוסיפו סירופ שוקולד לקצף, ערבבו בעדינות ושפכו לספל

שלב 03

העבירו לכוס ההגשה

שפכו את קצף החלב הקטיפתי לכוס מתכונים גבוהה

שלב 04

הכינו את הקפה

הוסיפו מעל קצף החלב הקטיפתי מנת אספרסו מתערובת רובוסטה אוגנדה

שלב 05

קשטו את המתכון

בזקו מעל הקפה שבבי שוקולד ציילי

שלב 06

הוסיפו נגיעה אחרונה

הניחו פלפל ציילי אדום קטן לקישוט

