

VANILIO CAFÉ LIÉGEOIS

🕒 4 min.

🏠 Łatwy

MATERIAŁY

Filiżanka Do Capuccino (170 ML)

Filiżanka Do Latte Macchiato
(350 ML)

Aeroccino Lub Ekspres Z
Rozwiązaniem Mlecznym

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kapsułka Kawy Vanilio

1 Gałka Lodów Waniliowych

3 Łyżeczki Gorącej Mlecznej
Pianki

Syrop Karmelowy

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Przygotuj mleczną piankę za pomocą Aeroccino lub ekspresu z rozwiązaniem mlecznym i wlej ją do filiżanki do Capuccino.
- Dodaj syrop karmelowy do mlecznej pianki i odstaw na bok.
- Zaparz dwie kapsułki kawy Vanilio w dużej filiżance do Latte Macchiato, która wcześniej chwilę chłodziła się w lodówce.
- Dodaj od razu gałkę lodów i mleczną piankę.
- Udekoruj syropem karmelowym.
- Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu