



CAFFÈ ALLA SALENTINA

קל ☺

5 דקות ⌚

חומרים

מגש קרח

תערובות קפה מומלצות



בואו נתחיל!

שלב 01

הוסיפו שתי קוביות קרח של
נספרסו (60 גרם) לספל לונגו
VIEW

שלב 02

מיזגו 30 מ"ל חלב שקדים לתוך
הכוס (ניתן להשתמש גם בחלב
פרה)

שלב 03

הוסיפו 5 מ"ל של סירופ קני


שלב 04

הוסיפו מנת ריסטרו (25 מ"ל)
מתערובת ISPIRAZIONE
SALENTINA

מצרכים

קוביות קרח
60 גרם 

חלב שקדים
30 מיליליטר 

סירופ סוכר קנים
5 מיליליטר 

השראה

