



## גלו את אינדונזיה

קל 🏠


5 דק ⌚


### חומרים

אירוצ'ינו  
כוס מתכונים גדולה

### תערובות קפה מומלצות

### מצרכים

סירופ שוקולד  
20 מיליליטר 

חלב דל שומן  
120 מיליליטר 

שבבי שוקולד מריר - צ'ילי  
1 קורט 

### השראה



### בואו נתחיל!

#### שלב 01

מזגו 20 מ"ל (2 כפות) סירופ שוקולד לתוך כוס מתכונים גבוהה ושקופה.

#### שלב 02

הקציפו חלב באירוצ'ינו (כמות חלב שאתם אוהבים בדו"כ בלאטה מקיאטו שלכם או 120 מ"ל) והוסיפו לתוך כוס המתכונים.

#### שלב 03

מזגו מעל מנת אספרסו מתערובת אינדונזיה.

#### שלב 04

לסיום, קשטו מעל שבבי שוקולד צ'ילי. טיפים חשובים: 1. קררו את השוקולד במקרר, כך יהיה קל יותר לקצוץ אותו לשבבים נסים. 2. ערבבו את החלב, הקפה והסירופ – כך תרגישו בניחוח העשיר והמיוחד של המשקה