

INDONESIA DISCOVERY

🕒 5 minuten 🏠 Makkelijk

BENODIGDHEDEN

Aeroccino
Receptglas
Stoomnozzle van Nespresso-
apparaat

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Chocoladesiroop
20 ml

Capsule Master Origin
Indonesia
1 eenheid

Halfvolle Melk
120 ml

Dark Chocolate Chips met
Chili
1

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

STAP 01

Giet de chocoladesiroop in uw grote receptglas.

STAP 02

Neem evenveel melk als u voor een latte macchiato zou gebruiken en maak er schuim van. Giet het in uw receptglas.

STAP 03

Giet nu uw Master Origin Indonesia-koffie erbij.

STAP 04

Werk af met enkel grofgehakte chocoladeschilfers. Tips: - Koel de donkere chilichocoladereep even in de koelkast. Dan kunt u er makkelijker schilfers van hakken. - Roer de melk, koffie en siroop voor u uw drankje proeft. Zo komen er nog meer van die rijke, houtachtige aroma's vrij.