

EN VARIATIONS
PARIS PRALINÉ
ATT NJUTA EXTRA
AV

 8 minuter  Medium

MATERIAL

Nespresso Barista enhet
180 ml kopp

**REKOMMENDERAT
NESPRESSOKAFFE**

INGREDIENSER

Pralinsmulor 
1 Tesked

INSPIRATION



LÅT OSS BÖRJA!

STEG 01

Häll 1 -2 teskedar
pralinkräm eller
chokladströssel i en
180ml stor kopp.

STEG 02

Extrahera kaffe (40 ml)
över.

STEG 03

Gör den varma vispade
grädden genom att
hälla 100 ml mjölk i din
Nespresso Barista
maskin. Stäng locket,
välj "Hot Chantilly" på
maskinen och tryck
start.

STEG 04

Häll det ovanpå din
kaffe.

STEG 05

Strössla pralinsmulor
och mörk choklad över.