

CRÈME BRULÉE LATTE MACCHIATO

🕒 5 min. ☕ Keskitaso

MATERIAALIT

Maidonvaahdotin
Korkea Lasi (350 ml)
Kaasupoltin

SUOSITELLUT NESPRESSO-KAHVIT



AINEKSET

Kazaar Grand Cru -
Kahvikapselia
25 Cl Maitoa
3 Cl Crème Brulée _siirappia
Ruskeaa Sokeria

KATEGORIAT



ALOITETAAN!

- Valmista kuumamaitovahto maidonvaahdottimella
- Laita korkeaan lasiin crème bruléesiirappi ja lisää *Kazaar Grand Cru* -kahvikapselista valmistettu ristretto (25 ml)
- Sekoita hyvin
- Kaada maitovahto kahvin päälle
- Lisää vielä toinen *Kazaar Grand Cru* kahvikapselista valmistettu ristretto (25 ml)
- Koristele ruskealla sokerilla