



NESPRESSO | RECIPES

אייס קפה עם קרמל ושוקולד

קל 🏠

5 דקות ⌚

חומרים

אירוצ'ינו
שייקר
כוס מתכונים

בואו נתחיל!

תערובות קפה מומלצות



- מוזגים 2 מנות אספרסו לשייקר ומוסיפים גלידה ו-2 קוביות קרח.
- סוגרים ומשקשקים היטב 20 שניות.
- מקציפים את החלב ואת סירופ הקרמל הקצפה קרה בעזרת האירוצ'ינו עד שנוסף לו קצף סמיך.

מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

80 מ"ל אספרסו מתערובת קזאר
(2 קפסולות)

- מוזגים את האייס קפה לכוס מתכונים גבוהה ושקופה.
 - מכסים בשכבת החלב המוקצף והקרמל.
 - מגישים מייד.
- 2 כפות סירופ מונין קרמל – להשיג
בחנויות יין או עזרי קפה. אפשר
להחליף בסירופ מייפל
- 1/8 כוס חלב

השראה

