

MROŻONE KARDAMONOWE MACCHIATO

🕒 5 min.

👤 Łatwy

MATERIAŁY

Spiniacz Do Mleka Aeroccino
Shaker
1 Szklanka Ritual Recipe (350
ml)

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kapsułka Grand Cru *Dharkan*
250 ml Mleka
30 ml Syropu Kardamonowego
Kardamon W Proszku
Kostki Lodu

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Przelej espresso z kawy Dharkan Grand Cru (40 ml) do shakera, dodaj 3 kostki lodu i potrząśnij
- Nalej 250 ml mleka do Aeroccino lub wykorzystaj dyszę pary do spienienia mleka
- Spień mleko na zimno
- W wysokiej szklance zmieszaj syrop kardamonowy i spienione mleko
- Dodaj mleczną piankę na wierzch i delikatnie dolej zawartość shakera
- Dekoracja: Posyp całość kardamonem