

## LATTÉ GLACÉ AU CAMEL SALÉ

🕒 3 min

👤 Facile


### MATÉRIEL


Pixie

### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




### INGRÉDIENT(S)

Cubes de glace  
3 unités 

Sirop Monin Caramel Salé  
2 cuillères à thé 

Lait froid  
90 ml 

Freddo Intenso  
1 capsule 

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPE 01

Placez 3 glaçons dans un verre à recette de 350 ml.

#### ÉTAPE 02

Versez 2 cuillères à thé de sirop de caramel salé Monin. Si vous n'avez pas de sirop, ajoutez du sucre ou du miel.

#### ÉTAPE 03

Ajoutez 90 ml de mousse de lait froid.

#### ÉTAPE 04

Extraire 1 capsule de Freddo Intenso par dessus.

#### ÉTAPE 05

Couvrir de sirop de caramel salé. Savourez !