NESPRESSO | RECIPES

EXOTIC COCONUT FLAVOUR MACCHIATO OVER ICE

5 Min Leicht

MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas (350 ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

getrocknete Kokosnuss
1 Prise

Safran-Sirup
10 Milliliter

Eiswürfel
90 Gramm

1,5% fetthaltige Kuhmilch
100 Milliliter

Limettenschale
1 Scheibe

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

01

Gießen Sie die kalte Milch in den Milchaufschäumer, und drücken Sie die Starttaste, um kalten Milchschaum zu erhalten. Alternativ können Sie auch einen Shaker verwenden.

02

Geben Sie die 3 Eiswürfel, den Safransirup und eine Limettenschale in das Glas.

03

Gießen Sie den kalten Milchschaum in das Glas und mischen Sie ihn.

04

Extrahieren Sie eine Kapsel **BARISTA CREATIONS COCONUT FLAVOUR OVER ICE** in das Glas.

05

Mit Kokosraspeln verzieren.