

DÉLICE GIVRÉ AMANDE ET VANILLE



Facile


MATÉRIEL


Mousseur à lait Aeroccino
Petits verres à recette Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Cubes de glace
2 pièces 

Miel
15 g 

Lait froid 1.5%
120 ml 

Amandes effilées
1 

Zeste de citron
1 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans un petit verre à recettes Barista, placez deux glaçons (de 30 g chacun) et ajoutez 10 g de miel.

ÉTAPE 02

Ensuite, dans votre Aeroccino, versez 120 ml de lait 1,5 % froid, fermez le couvercle et appuyez sur la touche Mousse froide.

ÉTAPE 03

Une fois la mousse de lait froide prête, versez-la dans le verre à recettes Barista par-dessus la glace et le miel, en vous assurant de laisser un peu d'espace sur le dessus.

ÉTAPE 04

Extrayez 80 ml de café Amande Vanille Ensoleillée Sur Glace dans le verre.

ÉTAPE 05

Pour couronner le tout, ajoutez quelques amandes effilées, du zeste de citron et, pour donner un petit côté sucré à cette recette, un filet de miel.