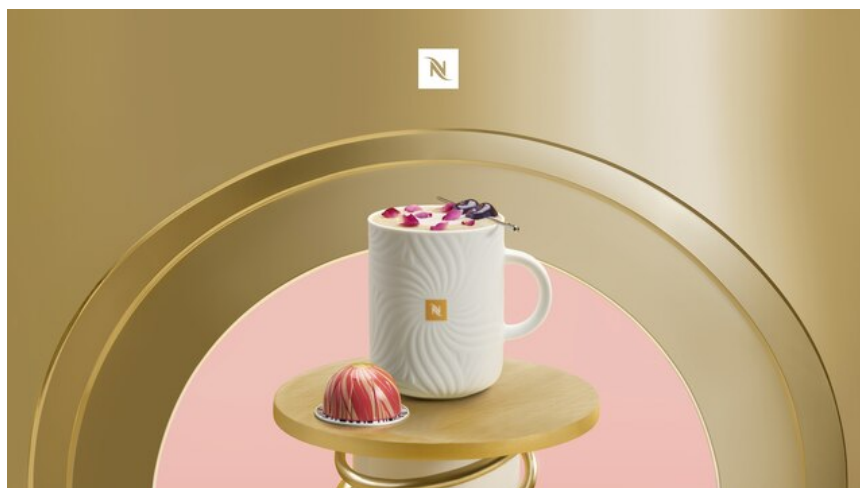


GOLDEN HIBISCUS LATTE

🕒 5 min.

👤 Facile



MATÉRIEL

MOUSSEUR À LAIT BARISTA

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Miel
10 ml

Lait 1,5 % de matières
grasses
120 ml

Cerises Amarena
2

Fleurs séchées de roses
comestibles
1 g

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Chauffez 120 ml de lait à 1,5 % de matière grasse avec l'appareil Barista (mode Lait chaud).

ÉTAPE 02

Dans un mug Festive, mettez 10 ml de miel et versez 80 ml de café VL Flavoured Sweet Almond and Hibiscus (appuyez deux fois sur le mode Recette).

ÉTAPE 03

Versez le lait chaud dans le mug.

ÉTAPE 04

Saupoudrez de quelques fleurs de roses comestibles séchées ou de fleurs comestibles aromatiques similaires.

ÉTAPE 05

Facultatif : Ajoutez 2 cerises noires Amarena (sur le côté)