

CYNAMONOWA CHMURKA LATTE ORIGINAL

🕒 5 min.

👤 Łatwy



MATERIAŁY

Syfon do śmietanki

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Cinnamon and Candied
Tamarind Original



1 Kapsułka

Syrop z daktyli
10 ml



Mleko 1,5%
100 ml



Laska cynamonu
1 Kawalek



Mielony Cynamon
1



Torebka herbaty Chai
1



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Do syfonu do bitej śmietany o pojemności 0,5 l wlej 500 ml śmietanki i dodaj jeden nabój do syfonu*. Następnie energicznie potrząśnij.

KROK 02

Podgrzej 100 ml mleka za pomocą urządzenia Barista (tryb gorącego mleka).

KROK 03

Do świątecznego kubka wlej 10 ml syropu daktylowego i zaparz kawę 110 ml Cinnamon & Candied Tamarind Original.

KROK 04

Wlej gorące mleko do kubka i dodaj 60 g bitej śmietany na wierzch.

KROK 05

Dodaj łaskę cynamonu do śmietany i posyp odrobiną cynamonu w proszku.

KROK 06

Opcjonalnie: zaparz torebkę herbaty chai w 70 ml gorącej wody, ostudź i dodaj do syfonu ze śmietaną.

INSPIRACJE

