

Caffe Latte

Toplam 8 dk Hazırlama 5 dk · Pişirme 3 dk 1 kişilik Kolay ~150 kcal Açılış 1/10

Espresso ve buharla ısıtılmış sütüyle hazırlanan yumuşak içimli kahve.

Malzemeler

- 30 ml Espresso
- 200 ml Süt

Yapılış

1. Caffe Latte için espressoyu fincana çekin.
2. Sütü 60-65°C aralığında ısıtıp köpük verin.
3. Sütü fincana yavaşça döküp latteyi bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Sütü kaynatmayıp 60-65°C aralığında ısıtıp kadifemsi köpük verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpmek isterseniz servis anında ekleyin.

Alerjenler

Süt