

Mocha

Toplam 10 dk Hazırlık - Pişirme 5 dk 1 kişilik Kolay ~190 kcal Açılış 1/10

Espressoya çikolata ve süt eklenen mocha, kahvenin sertliğini tatlı bir gövdeyle yumuşatır.

Malzemeler

- 60 ml Espresso
- 180 ml Süt
- 20 gr Bitter çikolata
- 1 çay kaşığı Kakao

Yapılışı

1. Çikolatayı espresso içinde eritin.
2. Sütü sıcak köpürtün.
3. Sütü kahveye ekleyip kakao serpin.

PÜF NOKTASI

Çikolatayı önce sıcak espressoyla açındırttıktan sonra tortu kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine az kakao eleyerek servis edin.

Alerjenler

Süt