

Caffe Late Macchiato



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 3,2% 1/2 litra

kawa 300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać. Musi być gorące ale nie wolno go zagotować.

W międzyczasie kiedy podgrzewamy mleko przygotować filiżankę espresso.

Gdy mleko ma odpowiednią temperaturę ubić go za pomocą miksera. Wytworzy się wtedy pianka.

Do wysokich szklanek wlać ok 1/3 mleka i 1/3 pianki z mleka. Chwilę odczekać kiedy mleko i pianka się oddzielić ostrożnie wlewać espresso.

Najlepiej robić to po ścianie szklanki i naczyniem które ma czubek.

Piankę z góry posypać kawą lub kakao do ozdoby.

Tak przygotowaną kawę prosto serwujemy na stół.