

Caffe Latte

Toplam 8 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 3 dk

1 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış bar 1/10

Espresso ve buharla ısıtılmış sütüyle hazırlanan yumuşak içimli kahve.

Malzemeler

- 30 ml Espresso
- 200 ml Süt

Yapılış

- Espressoyu fincana çekin.
- Sütü 60-65°C aralığında ısıtıp köpük verin.
- Sütü fincana yavaşça döküp latteyi bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpmek isterseniz servis anında ekleyin.

Alerjenler

Süt