

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

Yapılış

1. Çikolatayı espresso içinde eritin, kakao toprakları 20 saniye karıştırın.
2. Sütü küçük tencerede veya buhar çubuğunda 1 dakika ısıtın.
3. Sütü kahveye ekleyin, üzerine kakao serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Çikolatayı önce espressoyla açtıysanız tortu kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine az kakao eleyerek servis edin.

Alerjenler

Süt