

Tuzlu Karamelli Kahve

Toplam 10 dk

Hazırlık - Pişirme 5 dk

1 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 11/10

Karamelın hafif tuzla dengelendiği bu kahve, tatlıyı yumuşatıp içincanda daha derin bir tat bırakır.

Malzemeler

- 60 ml Espresso
- 180 ml Süt
- 2 yemek kaşığı Karamel sos
- 1 çimdik İnce deniz tuzu

Yapılış

1. Karamel sosu sıcak espresso içinde tamamen çözündürün.
2. Sütü 15 saniye hafif bir köpük verin.
3. Sütü kahveye ekleyip üstüne çok az deniz tuzu serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tuzu çok az tutun; amaç kahveyi tuzlandırmak değil karamelın şekerini toplamak.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince karamelli köpükle servis edin.

Alerjenler

Süt