

Caffé Latte z waniliową bitą śmietaną



Autor: **wanilia**

Przepisów: **26** Ocena: **328**



1-2 os.



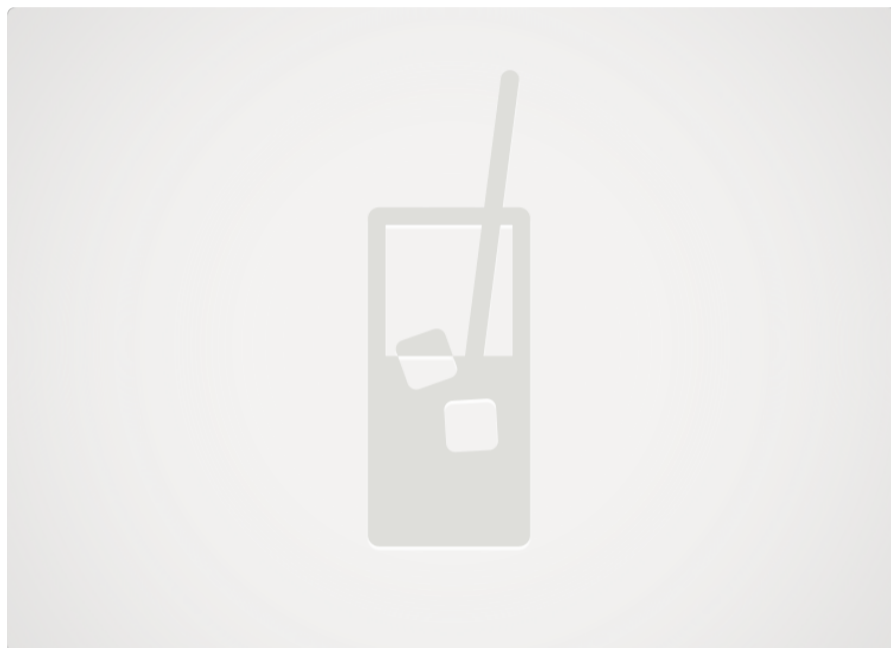
15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- laska wanili pokrojonej wzdłuż, 1
- bitej śmietany, 40 g
- cukru pudru, 1 łyżeczka
- chudego mleka, bardzo zimnego, 200
- kawy Nespresso Volluto lub Decaffeinato, 1 kapsułka
- woda różana, 8 łyżeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Dodać wodę różaną do mleka. Za pomocą małego noża zeskrobać ziarna wanilii. Dodać zarówno łupinę, jak i ziarna do bitej śmietany, którą następnie należy odrobinę podgrzać, pozostawić do wystygnięcia i wstawić do lodówki. Kiedy jest już zimna, usunąć łupinę wanilii, ubić pianę, powoli dodając cukier. Umieścić w wysokiej szklance i na tej zawartości przygotować Caffé Latte z wodą różaną i kapsułką kawy Volluto lub Decaffeinato

Twoje notatki do przepisu: