

Café

chaud-froid à la vanille et mousse de lait caramel

POUR 1 VERRE

Ingrédients :



Temps de préparation : 4 minutes
Difficulté de réalisation : moyenne

- 2 capsules de Volluto
- lait entier
- 1 grosse boule de glace à la vanille
- 2 cuillères à café de caramel liquide
- 1 cuillère à café de pépites de chocolat



étapes :

- Préparez trois cuillères à soupe de mousse de lait avec la buse vapeur de votre machine ou à l'aide de l'Aeroccino.
- Ajoutez le caramel liquide et réservez.
- Préparez ensuite les deux cafés Espresso (2X40 ml) dans une grande tasse puis versez-les dans un verre bien froid.
- Ajoutez aussitôt la boule de glace à la vanille dans le café chaud.
- Recouvrez de mousse de lait parfumée au caramel et décorez de pépites de chocolat.
- Servez accompagné d'une cuillère et savourez aussitôt les compliments.



SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

après un repas, quand on veut se faire des amis pour la vie



GRANDS CRUS RECOMMANDÉS :

[Volluto](#)

ACCESSOIRES RECOMMANDÉS :

