



# Mrożone espresso kokosowe

## SKŁADNIKI

- 1 - 2 kostki lodu
- 1 kapsułka Espresso White Choc & Coconut (40 ml)
- 70 ml mleka
- W razie potrzeb: syrop kokosowy
- Do dekoracji: wiórki kokosowe, ananas

## PRZYGOTOWANIE

1. Włóż kostki lodu do filiżanki.
2. Zaparz 1 kapsułkę Espresso White Choc & Coconut (40 ml).
3. Za pomocą spieniacza Cafissimo spień mleko.
4. Ostrożnie nałóż piankę mleczną na espresso.
5. W razie potrzeby: dodaj syrop kokosowy.
6. Udekoruj wiórkami kokosowymi i kawałkiem ananasa.

**RADA:** Smakuje również bez lodu, jako gorące espresso macchiato.

## RADA:

Dobrze smakuje również z Cafissimo Espresso White Choc & Raspberry

