

Waniliowa kawa.

Międzynarodowy.

Dzień Kawy.

Waniliowa kawa



pół szklanki mleka
pół szklanki kawy
100ml śmietanki kremówki
łyżeczka cukru waniliowego

syrop waniliowy

Mleko podgrzać w mikrofalówce.

W shakerze, słoiki lub butelce energicznie wstrząsać aż powstanie pianka.

Przebrać mleko z pianką do kubka.

Gorącą kawę delikatnie wlać po ściance do szklanki z mlekiem.

Kremówkę ubić na sztywno i nałożyć na wierzch kawy.

Przed podaniem poleć obficie syropem waniliowym.



Wykorzystałam syrop waniliowy od Eterno. Syrop jest mocno waniliowy, jednak mógłby być troszkę gęstszy by pozostawał na wierzchu śmietanki.



A po przepisy na kawę zajrzyjcie tutaj – klik