Recette cocktail

LATTE COCO & CARAMEL

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/5 Verser les sirops dans un mug

2/5 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse

3/5 Verser le lait et la mousse

4/5 Verser le café en dernier

5/5 Servir

Ingrédients

SIROP SAVEUR CARAMEL	20 ML
SIROP NOIX DE COCO	15 ML
LAIT	120 ML
ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

A découvrir également

Sans Alcool

ESPRESSO CARAMEL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Caramel
Sirop Saveur Amaretto

Moyen

TEQUILA CURAçAO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Curaçao Triple Sec
Sirop Saveur Caramel

Moyen

BANANA COCO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Banane
Sirop Noix de Coco