אייס קפה פרפפ׳ה



מצרכים

קפסולת קפה סופרנו

תמצית קוקוס

קרח

מקציף חלב פרפפה

חלב

אופן ההכנה:

1.מקפיאים תבנית קרח לאחר שממלאים אותה עם 45 מ״ל קפה מקפסולת סופאנו (עדינה)

2.מוסיפים לכוס לאחר הקפאה 1-2 קוביות קפה קפוא

3.מוסיפים ¼ תמצית בטעם קוקוס

4.לאחר מכן ניתן להוסיף עוד מנת אספרסו קצר לאוהבי קפה חזק

5. לאחר מכן מקציפים עם מקציף הפרפפה את הקרח תמצית הוניל והקפה לקבלת קפה מוקצץ אווריר, ואז מקציפים את החלב באותו מקציף עם ראש הקצפת חלב שונה

6.מערבבים את הקפה והחלב יחדיו וקיבלתם אייס קפה מוקצף מפנק במיוחד!

בתאבון!