אפוגטו נוטלה

ספיר פשלי



מצרכים:

- 2–3 כפות נוטלה
- 2 כדורי גלידת וניל
- שוט כפול אספרסו בטעם וניל של אספרסו קלאב, או מכל קפסולה שאוהבים
- 1–2 כפות אגוזי לוז גרוסים

אופן ההכנה:

1. מחממים מעט את הנוטלה במיקרוגל, רק עד שהיא הופכת נוזלית ונוחה לזילוף.
2. מזלפים את הנוטלה על הדפנות הפנימיות של הכוס ומסובבים אותה בעדינות ליצירת ציפוי.
3. מעבירים את הכוס למקפיא למשך כ־10–15 דקות, עד שהנוטלה מתייצבת.
4. מוציאים מהמקפיא ומניחים בכוס שני כדורי גלידת וניל.
5. מכינים שוט כפול של אספרסו בטעם וניל ומוזגים אותו חם מעל הגלידה.
6. מפזרים אגוזי לוז גרוסים, מזלפים מעט נוטלה נוספת ומגישים מיד.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה