

5- MOCCACINO VIENNOIS DE LUPI COFFEE

INGRÉDIENTS POUR 1 TASSE :

1 EXPRESSO LUPI COFFEE (ORIGINAL, INTENSE OU DARK)

2 À 3 C.À.C. DE CACAO

300 ML DE LAIT CHAUD, BIEN MOUSSEUX

UNE TOUCHE DE CHANTILLY POUR LA GOURMANDISE

PRÉPAREZ UN EXPRESSO AVEC VOTRE LUPI COFFEE ET VERSEZ-LE DANS UNE GRANDE TASSE.

AJOUTEZ LE CACAO : INCORPOREZ 2 À 3 CUILLÈRES À CAFÉ DE CACAO DANS L'EXPRESSO. MÉLANGEZ BIEN JUSQU'À OBTENIR UNE BASE CHOCOLATÉE HOMOGÈNE.

FAITES CHAUFFER ET MOUSSEZ LE LAIT : UTILISEZ 300 ML DE LAIT CHAUD ET GÉNÉREUSEMENT MOUSSEUX.

MÉLANGEZ LÉGÈREMENT POUR MARIER LE LAIT, LE LUPI COFFEE ET LE CACAO.

AJOUTEZ LA CHANTILLY : DÉPOSEZ UNE BELLE TOUCHE DE CHANTILLY POUR UNE FINITION GOURMANDE.

OPTIONNEL : SAUPOUDREZ UN PEU DE CACAO OU DE CANNELLE SUR LA CHANTILLY.

DÉGUSTEZ !



