

metro



Café au caramel brûlé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1	0:03	0:00	0:07
BREUVAGE	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Lait 2 %
(1 tasse)

30 ml Sauce au caramel brûlé Starbucks
(2 c. à soupe)

85 ml Café filtre Mélange des fêtes Starbucks
(1/3 tasse)

1 dose Whiskey

Préparation

Réchauffer le lait sur la cuisinière, à feu moyen.

Fouetter le lait réchauffé pour le faire mousser (environ 30 secondes).

Verser la sauce au caramel brûlé, le whiskey et le café dans une tasse.

Garnir de lait moussé.

Servir et déguster.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.