Biscoff® Latte

5 steps
1 servings

Två shots espresso, skummad mjölk och generöst med Biscoff kakkräm - den ultimata latten!

Ingredients

1 msk Biscoff kakkräm
2 shots espresso (60 ml)
160 ml mjölk
1 msk Biscoff kakkräm för garnering

Preparation

1. Värm och skumma mjölken.
2. Ta ett glas och tillsätt en sked Biscoff kakkräm i botten av glaset.
3. Häll över en skvätt espresso.
4. Tillsätt den skummade mjölken i glaset.
5. Dekorera genom att ringa lite Biscoff kakkräm (om kakkrämen är hård, värm i mikrovågsugnen i ca 30 sekunder tills den smält). Toppa med krossade Biscoff-kakor och servera gärna tillsammans med en Biscoff kaka.