

Une spécialité canarienne composée de lait, espresso et liqueur 43.



RECETTE

Ingrédients

- 1 espresso
- du lait moussoux
- du lait concentré sucré
- un trait de liqueur 43
- 1 pincée de cannelle
- 1 zeste de citron

Préparation

Mettre une couche de lait concentré (env. 1 cm) dans un verre, une couche d'espresso et finir avec un trait de liqueur 43. Y verser du lait moussoux, saupoudrer d'un peu de cannelle et y mettre le zeste de citron.

Melitta®, le plaisir du café

