

Une éclosion douce et crémeuse: Un espresso puissant avec la douceur de la crème vanillée et le jus de l'orange.



RECETTE

Ingrédients

de la crème
1 paquet de sucre vanillé
1 espresso froid
1 espresso chaud
10 ml de jus d'orange
de la nougatine aux amandes

Préparation

Fouetter la crème avec du sucre vanillé et mélanger doucement l'espresso froid et le jus d'orange. Verser l'espresso chaud dans un verre et y ajouter le mélange de crème. Garnir de nougatine aux amandes.



Melitta®, le plaisir du café

