

Lotus
Since 1932
Biscoff

LATTE DE BISCOFF





LATTE DE BISCOFF

Dos vasitos de espresso, leche al vapor y un montón de crema Biscoff para untar; el último delicioso café con leche.



RACIONES 1 ración

INGREDIENTES

1 cucharada de **crema Biscoff** para untar
2 vasitos de espresso (60 ml)
160 ml de leche
1 cucharada de **topping de Biscoff**

PREPARACIÓN

1. Caliente la leche y haga espuma con la leche tibia hasta que esté espumosa.
2. Tome el vaso y agregue una cucharada de crema Biscoff para untar en el fondo del vaso.
3. Vierta un trago de espresso encima.
4. Añadir la leche montada en el vaso
5. Decore la parte superior con topping Biscoff y galletas molidas Biscoff y sirva con una galleta Biscoff.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

