

Un doux soupçon de fraises marié à un espresso racé.
Avec de glace pilée, du lait et de la mousse de lait ...
une sensation fruitée pour les sens.



RECETTE

Ingrédients

4 cl de coulis de fraise
de la glace pilée
lait + mousse de lait
1 espresso

Préparation

Verser le coulis de sauce dans un verre.
Ajouter la glace pilée et remplir de lait aux
trois-quarts. Y verser l'espresso et couronner
de mousse de lait. Selon les goûts, décorer
de sirop de fraise et d'une demi fraise.



Melitta®, le plaisir du café

