



Boissons

Cappuccino au spéculoos

Pour 2 personnes.

Ingrédients

60 millilitres espresso
225 millilitres de lait (cuit à la vapeur)
2 cuillères à soupe de pâte de spéculoos
spéculoos (moulu)
crème fraîche

Méthode de préparation

Préchauffez le lait dans un poêlon juste jusqu'au point d'ébullition. Pendant que le lait chauffe, battez-le légèrement avec un fouet. Incorporez une cuillère à soupe de pâte de spéculoos par personne.

Répartissez l'espresso dans les verres et complétez avec le lait chaud.

Pulvérisez de la crème fraîche comme topping sur le cappuccino puis saupoudrez avec le spéculoos moulu.

