



Latte met chocolade advokaat "Den gouden haan"



Ingrediënten

voor 4 PERS.

Koffie en advocaat

Espresso	4 tassen
Chocolade advocaat "Den gouden haan"	12 eetl
Melk(schuim)	200 g
Kaneelpoeder	
Glazen van "Den gouden haan"	4 st

Bereidingswijze

Latte macchiato maken gaat gemakkelijk en snel.

De basis voor latte macchiato is hetzelfde als voor een cappuccino met advocaat.

Doe in een glas wat chocolade advocaat van "Den gouden haan" en schuim de melk op .

Doe de melkschuim op de advocaat en giet er nu beetje bij beetje de espresso bij.

Door deze volgorde aan te houden krijg je verschillende laagjes.

Je kan eventueel nog cacao of kaneel strooien op het melkschuim voor de finishing touch.

Tips / Presentatie

Advokaat klinkt misschien oubollig, maar advocaat van "Den gouden haan" is dit zeker niet.

Er kan eindeloos gevarieerd worden met smaken en kleuren om een super creatief eindresultaat te bekomen

Een latte kan met elke soort advocaat van "Den gouden haan" gemaakt worden.