



KARAMELLİ MOCHA

½ fincan süt
2 yemek kaşığı sıcak çikolata tozu
1 tatlı kaşığı şeker
¾ fincan demlenmiş kahve
2 yemek kaşığı karamel sos
1 çay kaşığı deniz tuzu
Krem şanti

Kahveyi demleyin. Kahvenin demlenmesini beklerken, sütü köpürene kadar mikrodalgada bekletin. Demlenmiş kahve ve sıcak sütü uzun bir kupa içinde birleştirin. Sıcak çikolata tozu, yarım çay kaşığı deniz tuzu ve 1 yemek kaşığı karamel sosu ekleyip karıştırın. Üzerine çırpılmış krema, şeker, kalan deniz tuzu ve karamel sosunu ilave edin.

