



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Finom szemű kristálycukor
1 evőkanál	Víz
1 evőkanál	Vaj
80 ml	Habtejszín
1 evőkanál	♦ Salted Caramel

Sós karamellás macchiato

⌚ 20–25 Perc 

Elkészítés

- 1 A karamellmártáshoz melegítsük fel a cukrot és a vizet egy lábasban, addig kevergetve, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ezután hagyjuk 10-15 percig közepes lángon karamellizálódni, rendszeresen kevergetve.
- 2 Vegyük le a lábast a tűzről, adjuk hozzá a vajat és keverjük el. Apránként adagolva keverjük hozzá a tejszínt. Ízesítsük a Salted Caramel malommal, és hagyjuk kihűlni.
- 3 Öntsünk 1-2 evőkanál karamellszószt minden pohárba. Készítsünk négy eszpresszót. Habosítsuk fel a tejet tejhabosítóval, és öntsük a poharakba. Öntsünk óvatosan egy-egy eszpresszót minden pohárba. Díszítsük a tejhabot Salted Caramel malommal.

