

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Gå på café hemma



Nu kommer Arla-köket med en rykande het caffè lattebroschyr för alla som älskar att fika. Härliga lattes, fluffiga cappuccinos och läckra latte macchiatos mixas med smarta tips och skummande mjölkfakta. Hämta i din butik eller beställ på www.arla.se



1 st

ca 3/4 dl nybryggd espresso eller starkt kaffe
1 bit mörk choklad,
50–70 % kakaohalt
2 dl mjölk

Bryt chokladen i mindre bitar och lägg i botten på ett glas. Värm mjölken försiktigt i en kastrull och vispa till ett mjukt skum. Häll kaffet över chokladen och rör om. Häll på mjölken och skeda på skummet.



DEL 1 mjölken

Olika sorters mjölk ger olika sorters latteskum:

- **Standardmjölk:** Bästa valet om du vill ha ett riktigt krämigt, blankt och kompakt latteskum som lyfter fram kaffesmaken och ligger kvar länge.
- **Mellanmjölk:** Ger en lättare och mindre fyllig smak. Skummet är också lite mindre stabilt, så servera latten direkt.
- **Lätt- och minimjölk:** Passar bra om du vill ha ett luftigare skum.
- *Tips!* Välj en mildare kaffesort eftersom kaffesmaken blir mer framträdande när mjölken har lägre fetthalt.