

CIOCCOLATA CALDA AL MIELE E LAMPONE

UNA CREAZIONE DI



Craig Alibone

40 g	GROUND CHOCOLATE GHANA	Mettere il Ground chocolate e il miele nello shaker.
10 g	Miele	Scaldare il latte, l'acqua e la purea di lampone a 70°C quindi versare nello shaker.
90 g	Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena	Agitare bene lo shaker.
25 g	Acqua	Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione.
20 g	Purea di lampone	

