LINDA BEN

Salt karamellu White Russian kokteill



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Salt karamellu White Russian kokteill er silki mjúkur og einstaklega bragðgóður. Hann hentar mjög vel sem eftirréttur (eða eftirdrykkur réttara sagt) eftir góða máltið.
Hann inniheldur salt karamellu sem ég mæli með að gera frá grunni en sú karamella er bara svo ótrúlega góð, en að sjálfsögðu er hægt að kaupa hana tilbúna líka. Þú finnur linkinn á karamelluna hér fyrir neðan.
Fyrir þá sem vilja er hægt að nota matreiðslurjóma eða skipta rjóma og mjólk til helminga og fylla upp með því.

Salt karamellu White Russian kokteill

- Salt karamella u.þ.b. 2 tsk
- Fullt glas af klökum
- 20 ml Kaffilíkjör
- 30 ml vodka
- Fyllið upp með rjóma (líka hægt að blanda saman mjólk og rjóma)
- Þeyttur rjómi (skraut)
- Salt karamella (skraut)

Aðferð:

1. Skreytið glasið með saltri karamellu
2. Fyllið glasið af klökum og hellið galliano og vodka yfir. Fyllið upp með rjóma og skreytið með þeyttum rjóma og örlítið af saltri karamellu.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.