



# Iced Nutella Latte

Ένας καφές που μας γυρνάει στην παιδική μας ηλικία

## Συστατικά

- 1 κούπα ζεστός καφέ (φίλτρου ή διπλός εσπρέσο)
- 1 /2 κούπα κρύο γάλα
- 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας Nutella ή Merenda
- Παγάκια Καφέ
- Σαντιγί (προαιρετικά)

## Ιστορικό

Ο Iced Nutella Latte, προέρχεται από τις ΗΠΑ, όπου συνηθίζονται τα ροφήματα καφέ που είναι πλούσια σε ζάχαρη, σοκολάτα και σαντιγί.

Κουβαλώνοντας μέσα του γεύσεις που έχουν συνδεθεί με την παιδική μας ηλικία, ο Iced Nutella Latte είναι ένας από τους πιο ενδιαφέροντες «σοκολατοκαφέδες». Δεν απαιτεί προσθήκη ζάχαρης ή σιροπιού και αν παραληφθεί η σαντιγί, οι θερμίδες του μπορεί να κρατηθούν χαμηλές.

Διαβάστε περισσότερα για τον Iced Nutella Latte στο coffees.gr: <http://bit.ly/nutella-latte>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Διαλύουμε την πραλίνα στον ζεστό καφέ, και τον αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου

### Βήμα 2

Χτυπάμε το μείγμα καφέ – πραλίνας με τα παγάκια καφέ

### Βήμα 3

Προσθέτουμε το γάλα κι ανακατεύουμε

### Βήμα 4

Προσθέτουμε, αν θέλουμε, τριμμένο πάγο, και γαρνίρουμε προαιρετικά με σαντιγί.