



## MACCHIATO

Med Merrild Mørk får du en mere intens kaffe oplevelse. En fyldig kop kaffe med et strejf af bitterhed og med intens smag, der lægger sig op ad smagen i en espresso. Ved at tilføje en smule mælk til kaffen, åbner man for flere karakterer og smagsnuancer. Uden at kaffen bliver overtaget af mælk er macchiato varianten altid en vinder.

### Ingredienser (1 pers):

2,2 dl kaffe pr. glas (Prøv vores [Merrild Mørk No. 304](#), der med sine mørke noter af chokolade og intense smag står perfekt til den bløde sødmælk.)

1 deciliter sødmælk (kan laves på lettere mælk)

### Server din macchiato i et kaffeglas:

Skum mælken på en espressomaskine eller med en mælkeskummer, til mælken er helt blød og cremet. Jo mere ilt mælken har fået, desto bedre skum får du.

Kom som udgangspunkt 4-5 spsk. mælkeskum på toppen af din kaffe.

Nyd kombinationen af mælk og kaffe der blandes i hver tår.



Macchiato

<https://merrild-kaffe.dk/macchiato/>

