



## WARM RECEPT



# SPECULOOS SWIRL

Je favoriete koekje in koffie vorm: kruidige Speculoos met een vleugje vanille. Deze koffie doet niet onder voor een heerlijk dessert na een knus etentje.

Serveertip: Geef er kleine stroopwafeltjes bij.

## INGREDIËNTEN (VOOR 1 KOFFIE)

- Een kopje SENSEO® Strong koffie
- 80 ml melk
- 1 theelepel Speculoos crème
- Speculoos koekje
- Scheutje vloeibaar vanille-extract



# BEREIDING

## STAP 1

Schep de Speculoos crème op de bodem van je glas.



## STAP 2

Voeg vers gezette SENSEO® Strong koffie toe en schuim ondertussen warme melk op in de SENSEO® melkopschuimer. Roer de koffie met de Speculoos crème even goed door.

## STAP 3

Voeg een scheutje vanille-extract toe aan de koffie en schep de geschuimde melk er bovenop. Versier met verkruimelde Speculoos koekjes.

# GENIETEN!