

L'AFFOGATO

classique



– BY CAFÉS LUGAT –



Redécouvrez ce grand classique qu'est l'Affogato !

La douceur italienne toujours appréciée pendant les fortes chaleurs. Si vous aimez finir votre repas par un petit café, **l'Affogato sera votre péché mignon.**

Cet été, nous avons décidé de mettre à l'honneur cette recette pour vous proposer **une façon originale de déguster notre Summer Blend.**

L'affogato - qui signifie littéralement « café noyé » en italien - est **une boisson-dessert italienne** composée d'une glace vanille sur laquelle on verse un espresso bien chaud.



1. Dans une tasse ou un mug, mettez 1 boule de glace à la vanille.
2. Versez 2 espressos sur votre glace.
3. Ajoutez une gousse de vanille pour la petite touche de déco !

Et voilà, le tour est joué !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec **@cafeslugat** et **#affogato bycafeslugat**

L'AFFOGATO

yaourt



– BY CAFÉS LUGAT –



Un Affogato au yaourt, ça vous tente ?

Parce qu'on est généreux chez Cafés Lugat, on avait envie de vous proposer **une recette qui sort de l'ordinaire !**

De quoi mettre un peu d'onctuosité dans vos desserts.



1. Nappez votre tasse de votre pâte à tartiner préférée.
2. Ajoutez une boule de glace au yaourt.
3. Versez dessus 2 espressos.
4. Saupoudrez de praliné pour plus de gourmandise !

Bonne dégustation !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec **@cafeslugat** et **#affogatobycafeslugat**

L'AFFOGATO

spéculoos Lotus®



– BY CAFÉS LUGAT –



On craque pour cet Affogato des plus gourmands !

Voici pour votre plus grand plaisir, **une recette d'Affogato ultra gourmande et croquante** au spéculoos !



1. Nappez votre tasse de pâte à tartiner au spéculoos Lotus®.
2. Ajoutez ensuite une boule de glace vanille.
3. Versez dessus 2 espressos.
4. Ajoutez un spéculoos entier et un demi écrasé pour plus de croquant !

Et sans oublier, régalez-vous !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec **@cafeslugat** et **#affogatobycafeslugat**