

Contenidos

Latte de calabaza	3
Latte de chocolate y cereza	4
Espresso Tonic	5
Vainilla congelada	6
Café bombón	7
Caffe Latte con Amaretto	8

Latte Del Calabaza

Ingredientes:

- Espresso
- 150 ml de leche
- 20 ml de sirope de calabaza
- Crema batida para decorar

Preparación:

Vierte el sirope aromatizado en el fondo de un vaso. Luego, espuma la leche en una jarra y echa una cucharada en el vaso, formando capas. Prepara un espresso y viértelo con cuidado sobre la superficie de la leche espumosa. Decora con la crema batida.

¡Que aproveche!



Latte de Chocolate *y Cereza*

Ingredientes:

- Espresso
- 200 ml de leche
- 10 ml de chocolate derretido
- 20 ml sirope con sabor a cereza
- Cacao para decorar

Preparación:

Vierte el chocolate derretido y el sirope de cereza en un vaso y mezcla bien. Luego, espuma la leche en una jarra y echa una cucharada en el vaso, formando capas. Prepara un espresso y viértelo con cuidado sobre la superficie de la leche espumosa. Puedes decorar la superficie del café con cacao en polvo.

¡Que aproveche!



Café *bombón*

Ingredientes:

- Espresso
- 20 ml de leche condensada

Preparación:

Vierte la leche condensada en un vaso pequeño y de cristal, luego echa el espresso sobre una cucharilla.

Antes de beber, mezcla bien.

¡Que aproveche!



Vainilla Congelada

Ingredientes:

- Espresso
- 100 ml de leche
- 2 bolas de helado de vainilla
- 3-4 cubitos de hielo
- Crema batida

Preparación:

Prepara un espresso y endulza al gusto. Luego, pon los cubitos de hielo en una coctelera, añade 100 ml de leche, el café y 1 cucharada de helado de vainilla. Agita con fuerza la coctelera durante unos 15 segundos. Después, viértelo en un vaso, añade otra bola de helado y decora con la crema batida.

¡Que aproveche!



Espresso Tonic

Ingredientes:

- 30-40 ml de espresso
- 150 ml de tónica
- Cubitos de hielo
- Lima u otra fruta

Preparación:

Pon una rodaja de lima, cubitos de hielo y tónica en un vaso. Luego, prepara el espresso en una jarra y viértelo con cuidado en el vaso. Antes de beber, mezcla bien.

¡Que aproveche!



Café Latte con Amaretto

Ingredientes:

- Espresso
- 10 ml de licor de amaretto
- 150 ml de leche
- Crema batida
- Cacao para decorar

Preparación:

Vierte el licor de amaretto en un vaso alto, luego utiliza una cuchara para formar capas. Echa la leche espumosa, prepara el espresso en una jarra pequeña y viértelo lentamente en el vaso. Pon la crema batida encima y espolvorea el cacao. Antes de beber, mezcla bien.

¡Que aproveche!

