

## - COLD BREW -



### INGREDIENTES

2 tazas de café molido  
8 tazas de agua filtrada  
Un gran toque de Vainilla Molina  
Hojas de albahaca  
Crema de café  
Edulcorante  
Cubos de hielo

### UTENSILIOS

1 frasco de vidrio con tapa  
1 vaso de vidrio de gran tamaño  
Tela de queso

Filtro de malla fina

### PROCEDIMIENTO

**1. Combina el café molido y el agua en la jarra.**

Vierte 2 tazas de café molido en el frasco o la jarra. Agrega 8 tazas de agua filtrada.

**2. Revuelve para incorporar.**

El café flotará, ¡pero no te preocupes!  
Solo asegúrate de que todo el café se moje.

**3. Refrigera durante la noche.**

Cubre y refrigere la infusión fría durante al menos 16 horas.

**4. Cuela el concentrado de café.**

Forra un colador de malla fina con una gasa y colócalo sobre una taza medidora grande.

Vierte lentamente el concentrado de café a través del colador.

NOTA: No exprimas ni presiones el café molido en la gasa.

**5. Transfiere a la infusión fría a un frasco limpio.**

Una vez colado, transfiere la infusión a un frasco de vidrio limpio.

**6. ¡Disfruta tu café helado todos los días!**

Para servir, llena un vaso con 1 cubos de hielo

Vierte 1/2 taza de la infusión fría, agrega 1/2 taza de agua fría, un chorrito de de Vainilla Molina y revuelve para combinar.

Agrega hojas frescas de albahaca, edulcorante, crema de café y disfruta.