

- CINNAMON DOLCE LATTE -



INGREDIENTES

- 2/3 DE TAZA DE CREMA PARA BATIR
- 2 CUCHARADAS DE ENDULZANTE KETO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- UNA PIZCA DE CANELA
- 1 1/2 TAZAS DE AGUA
- 2 1/2 CUCHARADAS DE POLVO DE ESPRESSO
- PALITOS DE CANELA Y CREMA BATIDA PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA, AGREGA LA CREMA PARA BATIR, 2 CUCHARADAS DE ENDULZANTE KETO, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA CANELA Y MEZCLA CON UN BATIDOR HASTA QUE SE DISUELVA.
2. CALIENTA A FUEGO MEDIO HASTA QUE EMPIECE A BURBUJEAR.
3. EN UNA OTRA OLLA PEQUEÑA, HIERVE EL AGUA.
4. REMUEVE LA OLLA DEL FUEGO, AGREGA EL POLVO DE ESPRESSO Y DISUELVE.
5. MIENTRAS DISUELVES EL ESPRESSO, AGREGA LA MEZCLA DE CREMA E INCORPORA.
6. SIRVE EN UNA TAZA.
7. AGREGA LA CREMA BATIDA, EL PALITO DE CANELA Y CANELA ESPOLVOREADA.