

- Salted caramel mocha -



INGREDIENTES

1/2 CUCHARADITA DE AZÚCAR

1/2 CUCHARADITA DE SAL MARINA + UNA PIZCA

1 TAZA DE LECHE

2 CUCHARADAS DE CAMELO + 1 CUCHARADITA PARA DECORAR

2 CUCHARADAS DE JARABE DE CHOCOLATE

1/2 TAZA DE CAFÉ AMERICANO

2 CUCHARADAS DE CREMA PARA BATIR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EL AZÚCAR CON LA 1/2 CUCHARADITA DE SAL MARINA Y RESERVA.
2. CALIENTA LA LECHE, 2 CUCHARADAS DE CAMELO, JARABE DE CHOCOLATE, Y UNA PIZCA DE SAL MARINA HASTA QUE ESTÉ CALIENTE. NO DEJES QUE HIERVA.
3. RETIRA DEL FUEGO, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y ESPUMA LA LECHE CON UN BATIDOR ELÉCTRICO.
4. SIRVE EL CAFÉ EN UNA TAZA, AGREGA LA LECHE CON CAMELO, LA CREMA PARA BATIR Y LA CUCHARADITA DE CAMELO LÍQUIDO.
5. ESPOLVOREA CON LA MEZCLA DE AZÚCAR Y SAL MARINA.