- Salted caramel mocha -

INGREDIENTES

1/2 cucharadita de azúcar

1/2 cucharadita de sal marina + una pizca

1 taza de leche

2 cucharadas de caramelo + 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 caramelo, 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 caramelo, la crema para batir y la cucharadita de caramelo líquido.
5. Espolvorea con la mezcla de azúcar y sal marina.