

- Spicy mocha -



INGREDIENTES

2 CUCHARADAS DE COCOA

1 CUCHARADA DE AZÚCAR GLASS

1 CUCHARADITA DE CANELA

1/8 - 1/4 CUCHARADITA DE CHILE EN POLVO (DEPENDE DEL NIVEL DE PICANTE)

3/4 DE TAZA DE CAFÉ AMERICANO CALIENTE

1/4 DE TAZA DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para decorar:

CREMA BATIDA

VARITA DE CANELA

GRANOS DE CAFÉ

PIZCA DE CHILE EN POLVO

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA TAZA, COLOCA EL AZÚCAR, COCOA, CANELA Y EL CHILE EN POLVO.
2. VIERTES EL CAFÉ CALIENTE Y MEZCLA BIEN.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLA DE NUEVO.
4. INCORPORA LA LECHE CALIENTE Y REVUELVE UN POCO.
5. DECORA CON UNA VARITA DE CANELA, CREMA BATIDA, CANELA EN POLVO Y/O UNA MINI PIZCA DE CHILE EN POLVO.