

- Latte de galleta -



INGREDIENTES

2 CDAS. DE CAFÉ INSTANTÁNEO

2 CDAS. DE AZÚCAR

2 CDAS. DE AGUA HIRVIENDO

1 TAZA DE CAFÉ ESPRESSO

1 TAZA DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

MIGAJAS DE GALLETAS SABOR CARAMELO O MANTEQUILLA

GALLETAS PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE PEQUEÑO VIERTES EL CAFÉ INSTANTÁNEO, EL AZÚCAR Y EL AGUA HIRVIENDO. REVUELVE CON UN BATIDOR DE MANO O BATIDORA DE PEDESTAL HASTA OBTENER UNA CREMA CON ESPUMA.
2. EN UN VASO, SIRVE EL CAFÉ ESPRESSO, LA LECHE Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
3. TERMINA AGREGANDO EL TOPPING DE CREMA Y LAS MIGAJAS DE GALLETA.
4. DECORA CON UNA GALLETA EXTRA.