- 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 vierte 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.