

Malteada de Café

Receta realizada con **SELO ROJO**

INGREDIENTES


2 DOS VASOS

 2 tazas de Café Sello Rojo preparado

 8 bolas de helado de vainilla

 Arequipe



1. Agregar a la licuadora dos tazas de Café Sello Rojo previamente preparado.



2. Luego añadir 8 bolas de helado de vainilla a la licuadora.



3. Licuar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.



4. Decorar las paredes de los vasos con arequipe al gusto.



5. Servir sobre los vasos previamente decorados y disfrutar de una deliciosa y refrescante malteada de café.