Café tiramisú

Receta realizada con MATIZ

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 2 cdas de queso crema
- 80 ml de leche de almendras
- 1 cda de miel
- Cacao en polvo
- Hielo
- 100 g de café Matiz Ámbar
- 300 ml de agua
- Galletas Ducales Tentación para decorar

1. Añadir a la licuadora 80 ml de leche de almendras, 2 cdas de queso crema y 1 cda de miel. Licuar por unos segundos.

2. Servir sobre un vaso alto 300ml de café Matiz Ámbar previamente preparado en tu método favorito

3. Verter, con la ayuda de una cuchara, la mezcla preparada anteriormente sobre el café.

4. Decorar con galletas Ducales Tentación trituradas sobre la parte superior.

5. Espolvorear cacao en polvo y disfrutar de un exquisito Café Tiramisú.