

# Café michelado con caramelo salado o miel

Receta realizada con | 

## INGREDIENTES

**3**   
PORCIONES

-  3 cucharadas de Café Matiz
-  300 ml de agua caliente
-  1 taza de azúcar
-  60 gr de mantequilla
-  ½ taza de crema de leche
-  ½ cucharadita de sal
-  40 ml de crema de leche
-  3 cucharadas de leche entera
-  Miel al gusto
-  ½ cucharadita de vainilla
-  Hielo



1. Preparar un Café Matiz en tu método favorito.



2. En una olla pequeña calentar 1 taza de azúcar a fuego medio. Una vez se convierta en caramelo, añadir la mantequilla y revolver hasta integrar.



3. Apagar el fuego. Añadir ½ taza de crema de leche, ½ cucharadita de sal y mezclar bien hasta obtener una masa homogénea. Reservar.



4. Para la crema, batir 40 ml de crema de leche, 3 cucharaditas de leche entera, ½ cucharadita de vainilla y miel al gusto.



5. Decorar el borde del vaso con el caramelo salado preparado anteriormente y agregar hielos y 1 taza de Café Matiz Ébano.



6. Decorar con la crema y disfrutar de un delicioso café michelado con caramelo salado.