Café Red Velvet

Receta realizada con Colcafé

INGREDIENTES

2 PORCIONES

- 1 ¼ taza de frambuesas congeladas.
- 1 ½ taza de leche de almendras.
- 1 taza de Colcafé clásico.
- 5 cucharadas de miel.
- ¼ de cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 taza de hielo.
- Crema Chantilly Corona.
- Ralladura de chocolate.

1. Agregar en una licuadora 1 ¼ taza de frambuesas congeladas, 1 ½ taza de leche de almendras, 1 taza de Colcafé Clásico, 5 cucharas de miel, ¼ de cucharadita de esencia de vainilla y 1 taza de hielo.

2. Licuar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Servir la mezcla sobre vasos altos dejando un espacio en la parte superior.

4. Decorar con crema chantilly Corona y ralladura de chocolate al gusto y disfrutar de una refrescante bebida de café.