Gin Tonic de café helado

Receta realizada con | MATIZ

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 2 cucharadas de café Matiz Escarlata
- 200 ml de agua
- 30 ml de ginebra
- 90 ml de soda
- 40 ml de crema de leche
- 120 ml de leche fría
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 1 cdta de miel
- Hielo

1. Preparar el café Matiz Escarlata en tu método favorito, te recomendamos la Cafetera Italiana.

2. Mezclar la crema de leche, la leche fría, 1 cucharadita de esencia de vainilla y 1 cucharadita de miel para lograr la sweet cream.

3. Sobre un vaso, agregar el hielo, verter 30 ml de ginebra y 90 ml de soda.

4. Agregar 90 ml del café previamente preparado.

5. Finalmente, añadir un poco de la sweet cream a la preparación y disfrutar de un gin tonic único.