

# CHAILATTE

Receta realizada con **MATIZ**

## Ingredientes

2 tazas de agua  
Cáscaras de naranja  
1 astilla de canela  
1 trozo de jengibre  
1 flor de anís  
2 vainas de cardamomo  
4 pepas de pimienta  
1 cucharada de azúcar morena  
3 cucharadas de café Matiz Ámbar  
Leche espumada  
Canela en polvo.



1



Agregar 2 tazas de agua a una olla.

2



Incluir cáscaras de naranja, 1 astilla de canela, 1 trozo de jengibre, 1 flor de anís, 2 vainas de cardamomo, 4 pepas de pimienta y 1 cucharada de azúcar morena. Cocción lenta por 15 minutos.

3



Retirar las especias.

4



Agregar 3 cucharadas de café Matiz Ámbar en la prensa francesa.

5



Adicionar el agua especiada, esperar 3 minutos y bajar el émbolo de la prensa.

6



Servir el café y agregar leche previamente espumada.

7



Decorar con canela y anís para disfrutar de esta deliciosa receta