Café cremoso de caramelo

Receta realizada con Colcafé

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 1 cucharada de café Liofilizado Colcafé
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de salsa de caramelo
- 2 cucharadas de agua tibia
- Hielos
- ¾ de taza de leche

1. En un vaso vierte 1 cucharada de café Liofilizado Colcafé.

2. Agrega 1 cucharada de azúcar.

3. 1 cucharada de salsa de caramelo.

4. Y agrega 2 cucharadas de agua tibia.

5. Mezcla con un mixer hasta lograr una textura cremosa.

6. Añade hielo al gusto.

7. Vierte en el vaso ¾ de taza de leche.

8. Mezcla y disfruta.