

Café cremoso de caramelo

Receta realizada con | Colcafé

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- ☞ 1 taza de malvaviscos
- ☞ 1 cucharada de agua
- ☞ 80 ml de leche
- ☞ 120 ml de café Matiz Escarlata, preparado en una cafetera italiana o al gusto



1. Agrega 1 taza de masmelos en un recipiente apto para microondas.



2. junto con 1 cucharada de agua.



3. Calienta la mezcla en intervalos de 5 segundos hasta lograr una crema uniforme.



4. Repite este proceso y mezcla hasta obtener una textura suave.



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



6. Revolviendo constantemente para distribuir el calor.



7. Prepara tu taza decorando el borde con la crema de masmelo.



8. Dora ligeramente con un soplete de cocina o flameador.



9. Agrega 2 cucharadas de la crema caliente a 80 ml de leche.



10. Espuma la leche con crema de masmelos.



11. Vierte la leche de masmelos.



12. Agrega 120 ml de **Café Matiz Escarlata**.



13. Decora el vaso con masmelos tostados para un toque especial.