

Cremoso griego de café

Receta realizada con | MATIZ

Un café suave y cremoso con un toque de yogur griego, creando una mezcla deliciosa y refrescante. Perfecto para quienes buscan una bebida única que combine el sabor intenso del café con la suavidad del yogur.

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- 2/3 de taza de yogur griego sin endulzar.
- 1/2 cucharadita de café Matíz Liofilizado
- 1 cucharada de agua caliente.
- 1 cucharadita de miel (o al gusto).
- 1 cucharada de salsa de chocolate.
- 4 galletas de Tosh avena chocolate.
- Viruta de chocolate para decorar.



1. Disuelve 1/2 cucharadita de café **Matíz Liofilizado**.



2. En 1 cucharada de agua.



3. Mezcla 2/3 de taza de yogur griego con el café.



4. 1 cucharadita de miel (o al gusto).



5. 1 cucharada de salsa de chocolate.



6. Mezcla hasta obtener una textura homogénea.



7. Ubica una galleta de Tosh avena chocolate en una copa o vaso.



8. Vierte una capa de la crema preparada sobre la galleta.



9. Repite este proceso 3 veces.



10. Finalizando con una capa de crema.



11. Decora con un poco de yogur griego natural y viruta de chocolate.