

Café cremoso de canela

Receta realizada con | MATIZ

Un delicioso café cremoso con el toque cálido y aromático de la canela, perfecto para disfrutar en cualquier momento del día.

¡Descubre cómo prepararlo!

INGREDIENTES

Sirope de canela:

- ½ taza de agua
- 3 astillas de canela
- 3 cucharadas de azúcar

Leche cremosa de canela:

- 2 cucharadas de queso crema
- 4 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de azúcar
- 3 cucharadas de almíbar de canela
- 150 ml de **café Matiz Ámbar** preparado



Sirope de canela:



1. En una olla pequeña, agrega ½ taza de agua.



2. 3 astillas de canela.



3. Y 3 cucharadas de azúcar.



4. Calienta por aproximadamente 15 minutos.



5. Hasta lograr un sirope.



6. Retira las astillas de canela y dejar enfriar.

Leche cremosa de canela:



1. Mezcla 2 cucharadas de queso crema.



2. 4 cucharadas de leche.



3. 2 cucharaditas de azúcar



4. y 3 cucharadas de almíbar de canela.



5. Hasta lograr una crema homogénea.

Montaje:



1. En un vaso, agrega hielo al gusto.



2. Añade 150 ml de **café Matiz Ámbar**.



3. 3 cucharadas de almíbar de canela.



4. Y aproximadamente 100 ml de leche cremosa de canela



5. Decora con canela en polvo.