



CANDELAS



BARRAQUITO



DESCRIPCIÓN:

Café espresso sobre base de leche condensada y ron o Licor 43, con capa de leche caliente emulsionada. Decorado con twist de naranja y canela.



INGREDIENTES:

- 30 ml de café
- 15 g de leche condensada
- 15 ml de ron o Licor 43
- Leche
- Naranja
- Canela



ELABORACIÓN:

En primer lugar, crea una base de leche condensada y añade ron o Licor 43 por encima. Prepara leche caliente emulsionada con la lanza de vapor y vierte sobre la base. A continuación, añade café espresso desde el centro. Para finalizar, decora con twist de naranja y canela.

SIBARISTAS