



CANDELAS



BLACK & WHITE COFFEE



DESCRIÇÃO:

Café duplo espresso sobre base de molhos de chocolate preto e branco, com leite quente emulsionado.



INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 15 ml de molho de chocolate preto
- 15 ml de molho de chocolate branco
- Leite



ELABORAÇÃO:

Crie uma base com 2 molhos, primeiro acrescente o chocolate preto e, por cima, o molho de chocolate branco. A seguir, acrescente suavemente 2 espressos e, para terminar, o leite quente emulsionado.

SIBARISTAS