



CANDELAS



CARIBEÑO



DESCRIPCIÓN:

Café doble espresso, ron y amaretto con nata semimontada. Decorado con salsa de caramelo.



INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 30 ml de ron
- 15 ml de amaretto
- Nata para montar
- Salsa de caramelo



ELABORACIÓN:

Crema una base de ron y amaretto y añade por encima 2 espressos. A continuación, culmina suavemente con nata semimontada en forma de espiral. Y decora con salsa de caramelo sobre la cumbre del combinado.

SIBARISTAS