



CANDELAS



CARIBENHO



DESCRIÇÃO:

Café duplo espresso, rum e amaretto com nata meio batida. Adornado com molho de caramelo.



INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 30 ml de rum
- 15 ml de amaretto
- Nata para bater
- Molho de caramelo



ELABORAÇÃO:

Crie uma base de rum e amaretto e acrescente por cima 2 espressos. A seguir, culmine suavemente com nata meio batida em forma de espiral. E enfeite com molho de caramelo no topo do combinado.

SIBARISTAS