



**CANDELAS**



## COFFEE VAINILLA



### DESCRIPCIÓN:

Batido frío de café doble espresso y helado de vainilla, con capa de nata semimontada. Decorado con salsa de chocolate o caramelo.



### INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 2 bolas de helado de vainilla
- 7 g de azúcar
- Nata para montar
- Salsa de chocolate o salsa de caramelo



### ELABORACIÓN:

En Vitamix, añade las bolas de helado de vainilla, los cafés espressos y el azúcar (opcional). Mezcla todo bien durante 30 segundos y sirve en copa todo el contenido. Culmina suavemente con nata semimontada y decora con salsa de chocolate o caramelo sobre la cumbre.

SIBARISTAS