



**CADELAS**



## CUBABELLA



### DESCRIPCIÓN:

Café doble espresso sobre base de salsa de chocolate y ron, con capa de nata semimontada. Decorado con virutas de chocolate.



### INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 30 ml de ron
- 30 ml de salsa de chocolate
- Nata para montar
- Virutas de chocolate



### ELABORACIÓN:

Crea una base con la salsa de chocolate, añade ron y a continuación los cafés espressos. Culmina con nata semimontada en forma de espiral y decora con virutas de chocolate sobre la cumbre de la nata.

SIBARISTAS