



**CANDELAS**



## CUBABELLA



### DESCRIÇÃO:

Café duplo espresso sobre base de molho de chocolate e rum, com camada de nata meio batida. Adornado com raspas de chocolate.



### INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 30 ml de rum
- 30 ml de molho de chocolate
- Nata para bater
- Raspas de chocolate



### ELABORAÇÃO:

Crie uma base com o molho de chocolate, acrescente rum e, a seguir, os cafés espressos. Culmine com nata meio batida em forma de espiral e enfeite com raspas de chocolate sobre o cimo da nata.

SIBARISTAS