



CANDELAS



HAZELNUT



DESCRIÇÃO:

Café espresso sobre base de molho de avelã e chocolate, com leite quente emulsionado. Adornado com cacau.



INGREDIENTES:

- 30 ml de café
- 15 ml de molho hazelnut
- Leite
- Cacau



ELABORAÇÃO:

Crie uma base de molho hazelnut, acrescente suavemente um espresso e, a seguir, o leite quente emulsionado. Para enfeitar, polvilhe por cima com cacau puro.

SIBARISTAS