



CAPUCCINO DE MORAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
100 gr Gominolas de moras
1 sobre de Café soluble
200 ml Agua
100 ml Leche
5 gr Canela en polvo

ELABORACIÓN

Ponemos al fuego las gominolas de moras junto con el café y azúcar a disolver, removiendo continuamente. Reservar al calor.

Calentamos la leche junto con la canela. Con la ayuda de un túrmix batimos justo en la superficie para meter aire en la leche y conseguir una espuma estable.

En una taza de café añadimos hasta la mitad del café de moras.

Con una cuchara retiramos la espuma de la leche y la colocamos encima.

Decoramos con un poco de café espolvoreado sobre la espuma.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
35'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
7/10