

CAFÈ AMB XOCOLATA I COCO RATLLAT

🕒 10 min.

👤 Baixa



MATERIALS

- Coctelera
- Got de receptes alt (350 ml)
- Ratllador
- Colador

CAFÈS

NESPRESSO

RECOMANATS

INGREDIENTS

- 2 càpsules de *Crealto* (2 x 40 ml)
- 2 culleradetes de cacau en pols
- 100 ml de llet de coco sense endolcir
- Culleradeta de sucre
- Ratlladura d'1/4 de llimona
- Gel picat
- 3 glaçons

INSPIRACIONS



COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Mescli la llet amb el cacau en pols.
- Prepari dos Espressos en una coctelera i afegeixi-hi tres glaçons, la llet de coco, el sucre i la ratlladura de llimona.
- Tot seguit, aboqui la llet amb gust de cacau a la mescla i sacsegi-ho amb força.
- Ompli un got Lungo amb el gel picat i aboqui-hi la preparació anterior.
- Gaudeixi'n.