

- Latte de galleta -



INGREDIENTES

2 cdas. de café instantáneo

2 cdas. de azúcar

2 cdas. de agua hirviendo

1 taza de café espresso

1 taza de leche

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Migajas de galletas sabor caramelo o mantequilla

Galletas para decorar

PROCEDIMIENTO

1.

En un recipiente pequeño vierte el café instantáneo, el azúcar y el agua hirviendo. Revuelve con un batidor de mano o batidora de pedestal hasta obtener una crema con espuma.

2.

En un vaso, sirve el café espresso, la leche y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina.

3.

Termina agregando el topping de crema y las migajas de galleta.

4.

Decora con una galleta extra.