Café pasión

Receta realizada con MATIZ

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- Café Matiz Escarlata en grano
- Licor de almendras (amaretto)
- Crema de whisky
- Hielo
- Zumo de limón
- Café Colcafé Clásico
- Azúcar

1. Agrega ½ taza de hielo a una licuadora

2. Prepara un espresso doble con Café Matiz Escarlata en grano y agrégalo sobre el hielo

3. Adiciona 1 onza o 2 cucharadas de licor de almendras (amaretto)

4. Adiciona 1 onza o 2 cucharadas de crema de whisky

5. Licúa durante 10 segundos hasta obtener una mezcla homogénea

6. Aparte, mezcla azúcar con un toque de Colcafé Clásico, humedece el borde de una copa de martini con agua o zumo de limón y escarcha

7. Sirve en la copa escarchada y disfruta