



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Café con vainilla especiada

Receta rápida para una taza

Una bebida aromática y cremosa con vainilla, canela y cardamomo, lista en aproximadamente 10 minutos.



INFORMACIÓN

- Preparación: 5 minutos
- Cocción: 5 minutos
- Tiempo total: 10 minutos
- Raciones: 1 taza
- Dificultad: Fácil
- Cantidad: 250 ml aproximadamente

INGREDIENTES

- 60 ml de espresso doble o 150 ml de café fuerte
- 100-150 ml de leche o bebida vegetal
- ¼ de cucharadita de extracto puro de vainilla
- ⅛ de cucharadita de canela
- 1 pizca de cardamomo
- 1 pizca de nuez moscada, opcional
- Endulzante al gusto, opcional



PREPARACIÓN



1. Prepara el café con tu método habitual.
2. Calienta la leche sin dejar que hierva.
3. Mezcla las especias con una cucharada de leche caliente.
4. Incorpora la mezcla al resto de la leche.
5. Retira la leche del fuego y añade la vainilla.
6. Prueba antes de endulzar.
7. Vierte la leche sobre el café y sirve.

*Añade la
vainilla fuera
del fuego y prueba
antes de endulzar*



CONSEJOS

- Añade la vainilla fuera del fuego.
- Mezcla la canela con leche caliente para evitar grumos.
- Utiliza café concentrado cuando añadas mucha leche.
- Prueba la bebida antes de incorporar azúcar.
- Para una versión fría, usa espresso enfriado o cold brew concentrado.
- Los cubitos de café evitan que la bebida quede aguada.

ESCALA DE INTENSIDAD

Suave



- ¼ de cucharadita de vainilla
- 1 pizca de canela
- Sin especia secundaria



Equilibrado



- ¼ de cucharadita de vainilla
- ⅓ de cucharadita de canela
- 1 pizca de cardamomo



Intenso



- ¼ de cucharadita de vainilla
- ½ de cucharadita de canela
- 1 pizca de cardamomo
- 1 pizca de nuez moscada



MÉTODOS COMPATIBLES

- Espresso.
- Cafetera italiana.
- Prensa francesa.
- Cafetera de goteo.
- Cápsulas.
- Aeropress.
- Café soluble.
- Cold brew.



CONSERVACIÓN



Es mejor consumir la bebida recién preparada. La mezcla seca de especias puede guardarse en un recipiente hermético, lejos de la humedad y de la luz.



“Una receta aromática, sencilla y adaptable para disfrutar de un café especial en casa.”



¿Quieres más recetas con café y aprender todo sobre el café en casa? Visita nuestra web



<https://baristacasero.com/>

