



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

baristacasero.com

Latte helado de Oreo

Guía rápida para prepararlo cremoso, intenso y sin que quede aguado

Receta fácil • Lista en 10 minutos • Incluye versión sin licuadora

DATOS RÁPIDOS



Tiempo
10 minutos



Porciones
1 vaso grande



Dificultad
fácil

PREPARACIÓN PASO A PASO



1 Prepara y enfría el café.



2 Licúa Oreo con leche fría y vainilla.



3 Comprueba el dulzor.



4 Llena el vaso con hielo grande o cubitos de café.



5 Vierte el café frío y luego la leche con Oreo.



6 Decora y sirve inmediatamente.

INGREDIENTES

- 3 galletas Oreo
- 120 ml leche bien fría
- 50 a 60 ml espresso doble
- 6 u 8 cubos de hielo grandes
- 1/2 cucharadita vainilla opcional
- endulzante opcional

Para decorar

- 1 galleta Oreo
- migajas de Oreo
- crema batida opcional
- sirope de chocolate opcional

EQUIVALENCIAS SEGÚN CAFETERA

Espresso doble	50 a 60 ml
Italiana (moka)	60 a 80 ml
Dos cápsulas cortas	50 a 80 ml
Soluble	2 cucharaditas en 40 a 50 ml de agua
Prensa francesa	90 ml
Goteo (filtro)	80 a 100 ml
Cold brew	80 a 100 ml

VERSIÓN EXPRÉS SIN LICUADORA

Lista en 7 pasos

- Tritura las 3 galletas Oreo en un vaso.
- Agrega la leche fría y la vainilla.
- Mezcla bien con una cuchara hasta disolver.
- Endulza al gusto.
- Llena el vaso con hielo grande o cubitos de café.
- Vierte el café frío.
- Encima, añade la mezcla de leche con Oreo. Decora y disfruta.

CONSEJOS PARA EVITAR QUE QUEDE AGUADO

- ☒ Usa hielo grande o cubitos de café.
- ☒ Enfría el café antes de armar el latte.
- ☒ Usa leche bien fría.
- ☒ No licúes en exceso (evita calentar la mezcla).
- ☒ Sirve y disfruta de inmediato.



TRES VARIACIONES FÁCILES



CON LECHE DE AVENA

Sustituye la leche de vaca por 120 ml de leche de avena. Queda suave y delicioso.



DESCAFEINADO

Usa café descafeinado en la misma cantidad. Todo el sabor, sin cafeína.



FRAPPÉ

Licúa todo con hielo (incluido el café) hasta obtener una textura tipo frappé.

LISTA DE COMPROBACIÓN

- ☐ Café preparado y enfriado
- ☐ Leche bien fría
- ☐ Galletas Oreo listas
- ☐ Hielo grande o cubitos de café
- ☐ Vaso o taza listo
- ☐ Dulzor al gusto
- ☐ Decoración preparada

CONSEJO FINAL

Café concentrado, bien frío y dulzor ajustado al final.



¿Te gustó esta receta? Visita nuestro blog para descubrir más cafés helados, lattes cremosos y bebidas fáciles de preparar en casa.

baristacasero.com