



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Café con edulcorante de avellana

CREMOSO, AROMÁTICO Y DELICIOSAMENTE EQUILIBRADO

Un café suave y reconfortante con el toque dulce y tostado de la avellana. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día, sin culpa y con todo el sabor.



DATOS DE LA RECETA



PREPARACIÓN

5 minutos



TIEMPO TOTAL

5 minutos



RACIONES

1 taza



DIFICULTAD

Fácil



CATEGORÍA

Bebidas de café



MÉTODO

Preparación y mezclado



TIPO

Caliente o frío



EQUIPAMIENTO

Cafetera, taza, cuchara y espumador (opcional)

INGREDIENTES

- Café recién preparado 120 ml
- Leche (entera, semidesnatada o vegetal) 100 ml
- Edulcorante de avellana (líquido o en gotas) 1 a 2 cdas (al gusto)
- Espuma de leche (opcional) Al gusto
- Avellanas picadas (opcional) 1 cda



INSTRUCCIONES

- 1 **Prepara el café:** Extrae 120 ml de tu café favorito. Asegúrate de que esté recién hecho para obtener el mejor aroma y sabor.
- 2 **Endulza con avellana:** Añade 1 a 2 cucharadas de edulcorante de avellana al café caliente. Remueve bien hasta que se disuelva por completo.
- 3 **Calienta la leche:** Calienta 100 ml de leche hasta que esté bien caliente, pero sin hervir.
- 4 **Mezcla:** Vierte la leche caliente sobre el café endulzado y remueve suavemente.
- 5 **Espuma (opcional):** Si deseas una textura más cremosa, espuma la leche y añada la espuma sobre la bebida.
- 6 **Decora:** Espolvorea avellanas picadas por encima para un toque crujiente y aromático.
- 7 **Disfruta:** Toma tu café con edulcorante de avellana y disfruta de su sabor suave y reconfortante.



VERSIÓN FRÍA

- Prepara el café y déjalo enfriar.
- Llena un vaso con hielo.
- Añade el café, el edulcorante de avellana y la leche fría.
- Remueve bien y decora con avellanas picadas.



CÓMO HACER ESPUMA SIN ESPUMADOR

- 1 Calienta la leche.
- 2 Vierte la leche en un frasco con tapa, llenándolo hasta la mitad.
- 3 Cierra bien y agita enérgicamente durante 30-45 segundos.
- 4 Abre, calienta unos segundos en el microondas si es necesario y vierte sobre tu café.

TIP: También puedes usar un batidor de mano o una prensa francesa.

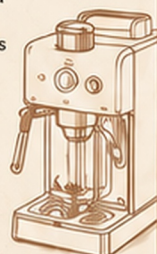
NOTAS DE LA RECETA

- Ajusta la cantidad de edulcorante de avellana a tu gusto.
- Prueba con leche de avena o almendra para una versión vegetal.
- Si usas avellanas naturales, tuéstalas ligeramente para intensificar su sabor.
- Ideal para acompañar con galletas o bizcochos.



CAFETERAS COMPATIBLES

- Espresso automática
- Cafetera de cápsulas
- Moka italiana
- Prensa francesa
- AeroPress
- Cafetera de filtro



AJUSTES SEGÚN LA CAFETERA

ESPRESSO AUTOMÁTICA	Café espresso, 120 ml
CÁPSULAS	Cápsula de espresso o lungo, 120 ml
MOKA ITALIANA	Preparación estándar, 120 ml de café
PRESA FRANCESA	Café fuerte, 4 cdas de café por cada 120 ml de agua
AEROPRESS	15 g de café, 120 ml de agua, método estándar
FILTRO	Café filtrado medio-fuerte, 120 ml

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

FÓRMULA para calcular (por taza):
Calorías totales = Calorías del café (+2) + Calorías de la leche + Calorías del edulcorante + Toppings

EJEMPLO con leche entera (100 ml) y 1 cda de edulcorante de avellana (15 ml):

Café (120 ml) ≈ 2 kcal	+	Leche entera (100 ml) ≈ 61 kcal	+	Edulcorante de avellana (15 ml) ≈ 15 kcal	+	Avellanas picadas (1 cda) ≈ 9 kcal	=	≈ 87 kcal por taza
------------------------	---	---------------------------------	---	---	---	------------------------------------	---	--------------------

⚠ **IMPORTANTE:** No inventamos calorías genéricas. Los valores pueden variar según los ingredientes y marcas que utilices.



Convierte tu cocina en tu mejor coffee corner:
DESCUBRE MÁS RECETAS Y APRENDE TODO SOBRE CAFÉ EN

<https://baristacasero.com/>

