



BARISTA CASERO

TODOS SOBRE CAFÉ EN CASA

FRAPPUCCINO -DE- Mocha -CASERO-

CREMOSO, CHOCOLATOSO Y REFRESCANTE
COMO TU CAFETERÍA FAVORITA.



TIEMPO
10 min



DIFICULTAD
Fácil



PORCIONES
2



INGREDIENTES



2 tazas de hielo



1 taza de leche fría



1/2 taza de café espresso frío



3 cucharadas de salsa de chocolate



2 cucharadas de azúcar o sirope



Crema batida para decorar



Virutas de chocolate



PREPARACIÓN

1

Prepara el café y deja que se enfríe.

2

Coloca en la licuadora el hielo, la leche, el café, la salsa de chocolate y el azúcar.

3

Licúa hasta obtener una textura espesa y cremosa.

4

Sirve en un vaso alto y añade crema batida por encima.

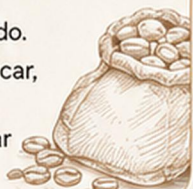
5

Decora con virutas de chocolate y un toque extra de salsa.



CONSEJOS DEL BARISTA

- Usa café espresso de calidad para lograr un sabor intenso y equilibrado.
- Ajusta el dulzor a tu gusto con azúcar, sirope de vainilla o caramelo.
- Sirve inmediatamente para disfrutar su textura perfecta.



TRUCOS PARA QUE QUEDE MÁS CREMOSO

- Usa leche entera o bebida cremosa (almendra, avena barista, etc.).
- Añade 1 cucharada extra de salsa de chocolate para más cuerpo.
- No licúes en exceso: detente apenas esté todo integrado.



Disfruta el café, —♡—
DISFRUTA EL MOMENTO.



MÁS RECETAS Y CONSEJOS EN

<https://baristacasero.com/>