

Café de Caramelo



Pieza:

large mixing bowl
Whistling Tea Kettle

Valora: ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

Se consumen 2250 millones de tazas de café en el mundo cada día. El café instantáneo, inventado en 1890 por David Strang en Nueva Zelanda, se deriva de los granos de café preparado y se prepara ya sea por liofilización o secado por pulverización de los granos.

1/4 taza de
azúcar
(50
g)
1 taza de
leche desnatada en polvo
(115
g)
1/2 taza de
crema no láctea
(120
ml)
1/2 taza de
cacao en polvo
(43
g)
3 cucharadas de
café instantáneo
(16
g)
1/2 cucharaditas de
pimienta de Jamaica molida
(1
g)
1/4 cucharadita de
canela
(.65
g)

Preparación :

1. En un bol grande combina todos los ingredientes.
2. Pon agua en la tetera y deja hervir a fuego medio.
3. Para una sola taza, pon 3 cucharadas (37,5 g) de mezcla en la taza y añade 3/4 taza (180 ml) de agua hirviendo.

