

# CINNAMON TAMARIND ICED LATTE

🕒 5 mins.

👤 Fácil




## MATERIALES

Máquina Barista  
Barista

## CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

## INGREDIENTES

Sugar stick  
1 Unidad 

Cubos de Hielo  
3 Unidad 

Canela en polvo  
0.5 g 

Fat Free Milk  
100 ml 

Chai Tea bag  
1 Unidad 

## INSPIRACIONES



## ¡COMENCEMOS!

### PASO 01 EXTRAE

En una taza VERTUO Gran Lungo coloca un stick de azúcar mascabado y realiza la extracción de una cápsula de Cinnamon & Candied Tamarind. Coloca una bolsa de té chai directo en el café y deja infusionar por 3 minutos.

### PASO 04 LECHE

Vierte la leche de la máquina Barista sobre la preparación del café.

### PASO 02 INFUSIONA

Mientras el té se infundiona, coloca hielos y leche deslactosada en la máquina Barista y selecciona la receta de Café Vienés.

### PASO 05 DECORA

Decora con canela en polvo.

### PASO 03 HIELOS

Retira la bolsa del té del café y agrega hielos a la preparación.