

CINNAMON TAMARIND ICED LATTE

⌚ 5 mins.

chef 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

EXTRAЕ

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 02

INFUSIONА

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

PASO 03

HIELOS

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

PASO 04

ЛЕЧЕ

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

PASO 05

DECORA

Decora con canela en polvo.