



ESPUMA CALIENTE DE CAFÉ Y CACAO



Ingredientes

- 350ml de agua mineral
- 80g de leche en polvo desnatada
- 15g de clara en polvo
- 4g de café soluble
- 8g de cacao en polvo



ESPUMA CALIENTE DE CAFÉ Y CACAO

Preparación

- 1· Mezclar todos los ingredientes con batidora de mano hasta disolver completamente.
- 2· Llenar el [sifón](#) colando la mezcla.
- 3· Poner 1 carga y agitar bien.
- 4· Calentar en [Roner](#) a 70°C y escudillar en un café con leche caliente.