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

- $1 \cdot$ 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 70ºC y escudillar en un café con leche caliente.