



# ESPUMA DE LECHE



## Ingredientes

- 350g de Agua mineral
- 80g de Leche en Polvo Desnatada LPD 1%MG
- 15g de Clara en polvo
- 60g de jarabe con sabor, coco, frambuesa, maracuyá, café, cacao, canela, etc....



# ESPUMA DE LECHE

## Preparación

- 1· Calentar el agua no demasiado es sólo para ayudar a disolver.
- 2· Juntar la clara en polvo con la leche en polvo y volcar en ell agua.
- 3· Triturar bien con batidora de mano, colar y llenar el [sifón de ½ litro](#).
- 4· Poner una carga. Agitar y usar o guardar en la nevera
5. Hay que escudillar apretando lo mínimo la palanca para que salga poco a poco y con burbuja fina.

Esta espuma la podemos calentar a 65°C para hacer un capuccino y tendremos la espuma de leche siempre lista y a punto. Además, la podemos endulzar y aromatizar. Y servirla, tanto fría como caliente.

Si queremos que sea más floja y la espuma llore sobre el café reduciremos la cantidad de leche en polvo y de clara a 50g y 10g respectivamente.