

Café oriental con especias

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

250 ml Leche

2 cucharada/s Café - molido

1 cucharada/s Azúcar moreno

0,50 Canela en rama

0,50 cucharadita/s Cardamomo

0,50 cucharadita/s Nuez moscada

ELABORACIÓN

Hervir la leche más 100 ml de agua en un cazo pequeño, y retirar del fuego.

Añadir todos los demás ingredientes en infusión. Tamizar con un tamiz fino o una gasa.

Volver a poner a hervir el café y batir con batidora para hacer un montón de espuma.

Servir caliente.