BEBIDA DE ESPECIALIDAD

CHERRY COFFEE

Ingredientes:

- ALMÍBAR DE FRUTAS ELABORADO AL MOMENTO (AGUA, FRUTAS, AZÚCAR E INFUSIÓN)
- MERMELADA DE CEREZA
- 2 ESPRESSOS

ISMENE MORENO

Elaboración de la receta:

Introducir en la caldera de la cafetera italiana el agua, el azúcar y las frutas troceadas. Y la infusión en el cacillo. Cerrar y poner al fuego.

Realizar los espressos.

Añadir los espressos junto con la mermelada de cereza a la batidora, y batir.

Juntar las dos elaboraciones y servir.

Detalles de degustación:

Es una bebida templada, sin alcohol y cremosa que se bebe tal cual. Con notas dulces y a fruta.