

Recetario Café Oro



Creamos este recetario para ti que disfrutas del sabor de **Café Oro.**

En él encontrarás increíbles ideas para **festejar el amor de mamá.**



Batido de Café Oro con frutas del bosque



Mousse de Café Oro



Café Oro Tres Leches



Café Oro con helado



Cóctel Beso de Café Oro



Batido de Café Oro con frutas del bosque

INGREDIENTES:

200 ml de Café Oro.

1 plátano.

150 ml de yogurt.

Un pizca de canela.

1 cdta. de cacao en polvo.

Un puño de frutas del bosque.

Crema batida, ralladura de chocolate, almendras en láminas.

PREPARACIÓN:

1.- Prepara el café y deja que se enfríe.

2.- Pica hielo y coloca en un vaso.

3.- Pasa por la batidora el yogurt, el plátano, las frutas del bosque, el café, el cacao y la canela.

4.- Vierte la bebida en el vaso con hielo.

5.- Adorna con la crema batida, la ralladura y las almendras en láminas

Mousse de Café Oro

INGREDIENTES:

- 1 ½ litro de crema para batir
- 1 cucharada de Café Oro
- ½ taza de agua hirviendo
- ½ taza de chocolate semi amargo
- ¼ taza de azúcar glass
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

- 1.- Calienta media taza de crema para batir; viértela sobre el chocolate semi amargo.
- 2.- Mezcla el café en el agua hirviendo; deja enfriar por completo a temperatura ambiente.
- 3.- Añade el concentrado de café al chocolate.
- 4.- Agrega crema para batir hasta formar picos suaves de azúcar glass y la esencia de vainilla.
- 5.- Agrega 1/3 de la crema batida al chocolate e incorpora de manera envolvente; repite hasta utilizarla por completo.
- 6.- Sirve el mousse en vasos individuales y refrigera por al menos dos horas.
- 7.- Ralla un poco de chocolate y espolvorear encima de cada vasito; decora con una hoja de menta.



Café Oro Tres Leches

INGREDIENTES:

- 1 taza de leche entera
- 2 cucharadas de leche condensada
- ¼ taza de **Café Oro**
- 1 raja de canela
- 1 pizca de canela en polvo para decorar
- 12 cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

- 1.- Mezcla la leche condensada con el **Café Oro** mezcla usando la raja de canela y agrega la leche entera.
- 2.- Para decorar añade la canela en polvo y enfría con cubos de hielo.
- 3.- Puedes servirlo con crema batida y una cereza, o simplemente acompañado de la raja de canela.



Café Oro con helado

INGREDIENTES:

2 tazas de Café Oro .
2 cucharaditas de frambuesa.
2 cucharaditas de chocolate liquido.
Fresas.
Crema batida.
2 bolas de helado de fresa.
Cacao en polvo.
Granos de café para decorar.

PREPARACIÓN:

- 1.- Prepara el café y deja que se enfríe.
- 2.- Agrega hielo picado en un vaso.
- 3.- Corta las fresas en cuatro partes cada una y ponlas encima del hielo.
- 4.- Agrega el chocolate líquido y el café.
- 5.- Adorna con una capa de crema batida.
- 6.- Añade una bola de helado.
- 7.- Espolvorea con cacao en polvo y agrega unos granos de café.
- 7.- Ralla un poco de chocolate y espolvorear encima de cada vasito; decora con una hoja de menta.





Cóctel Beso de Café Oro

INGREDIENTES:

60 mililitros de vodka
15 mililitros de licor de café
15 mililitros de crema irlandesa
120 mililitros de Café Oro
75 mililitros de leche condensada
Café molido para decorar

PREPARACIÓN:

- 1.- Agrega el café, el licor de café, la Crema Irlandesa y el Vodka.
- 2.- Coloca la leche condensada y el hielo hasta el tope del vaso.
- 3.- Ensambla el shaker y agitar con fuerza, hasta que se espume la leche
- 4.- Sirve en copa martinera
- 5.- Decorar con el café recién molido.