

CARAMELO MACCHIATO AHUMADO FRIO



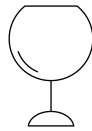
INGREDIENTES

15 ml [Monin Saborizante de Vainilla Francesa \(French Vanilla\)](#)

15 ml [Monin Saborizante de Mantequilla Morena \(Brown Butter\)](#)

2 shot(s) espresso

120 ml leche



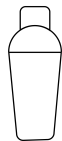
GLASSWARE

475 oz. Taza



GARNISHES

remolino de caramelo (salpicado)



PREPARACIÓN

1. Combine los ingredientes en una coctelera llena de cubitos de hielo.
2. Agite vigorosamente.
3. Vierta en la copa.
4. Sirva.