

# LATTE DE MANTEQUILLA OSCURA Y CAMELO

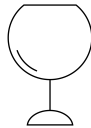


## INGREDIENTES

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

2 shot(s) espresso

Fill with leche espumada



## GLASSWARE

475 oz. Vaso para Café Latte



## GARNISHES

crema batida, dulces de caramelo



## PREPARACIÓN

1. Combine los ingredientes , excepto la leche, en la taza de la porción.
2. Agitar y dejar de lado.
3. Espume la leche en la jarra.
4. Verter la espuma de leche en taza de la porción, revolviendo suavemente.
5. Adornar.