

MOCHA DE CREMA DE AVELLANA



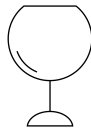
INGREDIENTES

15 ml [Monin Salsa de Chocolate Oscuro \(Dark Chocolate\)](#)

15 ml [Monin Saborizante de Avellanas Tostadas \(Roasted Hazelnut\)](#)

1 shot(s) espresso

150 ml leche descremada al 2% fría



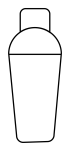
GLASSWARE

475 oz. Taza



GARNISHES

crema batida, Salsa de Chocolate Negro (Dark Chocolate Sauce)



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.