



Trabaja relax con un rico Mocha Coffee hecho por ti

Trabaja relax con un Mocha Coffee hecho por ti! Totalmente a tu medida. Hola a todos nuevamente! 😊 como se habrán dado cuenta muchos de ustedes, siempre comento sobre estar escribiendo y tomando “una rica tacita de café” y aunque no soy fan de este ni sé de sus tipos ni mejores momentos de cosecha y demás, sé que el café pasado es mi favorito. Prefiero mil veces el cafecito que es preparado en casa, el de gota a gota, el que tiene un exquisito aroma y te da la sensación de querer más y relajarte 😊 .

Bueno, a tantos negocios de cafetines nuevos y antiguos en el mercado cuyos precios se vuelven cada vez más jalados de los pelos (creen que uno vive en Europa) resulta súper interesante poder preparar nuestro propio Mocha Coffee, a nuestro

gusto, personalizado y a medida; en resumen, que calce preciso y enamore a nuestro paladar 🍷 .

Siendo así, les comparto una recetilla que les encantará, porque además de hacerlo a medida, podemos prepararlo en casa en el momento que se desee ya sea para llevarlo a la oficina, tomarlo en casa mientras leemos un libro, trabajamos en algún proyecto o simplemente si deseamos invitar a nuestros amigos a pasar un rico momento acompañados de una interesante conversación, cabe señalar que con un toque de Pisco, la cosa se vuelve mucho más interesante, esto dependerá para qué ocasión lo prepares 🎉 .



Mocha Coffee - DIY

Lo que necesitas si eres hombre:

- 1 cucharada de crema de leche
- 2 cucharaditas de cacao en polvo (yo utilizo Milo pues me sabe mejor)
- 1 onzas de café pasado o espresso
- 2 1/2 cucharaditas de fudge de chocolate
- 1/8 cucharadita de extracto de vainilla pura
- Azúcar al gusto
- 1 onzas de Pisco (opcional y al gusto)

Lo que necesitas si eres mujer:

- 1 cucharada de crema de leche
- 3 cucharaditas de polvo de cacao (yo utilizo Milo pues me sabe mejor)
- 1/2 onzas de café pasado o espresso
- 2 cucharaditas de fudge de chocolate
- Azúcar al gusto
- 1/8 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 1/2 onzas de Pisco (opcional y al gusto)

¿Cómo debes preparar tu Mocha Coffee? 😊

1. Coloca la crema de leche en una cacerola pequeña y caliéntala hasta que hierva.
2. Mientras tanto, coloca el cacao en polvo en un bowl mediano
3. Vierte en el mismo bowl la mitad del café y bátelo hasta que tengas una mezcla bastante gruesa pero muy suave (esto podría tomar un poco de tiempo pero valdrá la pena).
4. Agrega el café restante, el fudge de chocolate y el extracto de vainilla.
5. En un recipiente aparte, bate la crema de leche hervida usando una batidora manual.
6. Vierte lentamente la leche batida en tu bowl con el resto de la mezcla.
7. Bate la mezcla completa de tu bowl.
8. No olvides corroborar el dulce! Puedes usar azúcar, splenda o stevia o simplemente, no endulzar (eso dependerá de ti).
9. Vierte la mezcla completa sobre tu taza favorita y listo! Ahora, si deseas, agrégale el Pisco para que te des otro gustito, la experiencia de tan delicioso momento será riquísima!



Listo! Ya puedes coger un buen libro o sentarte relajadísim@ con tus amigos o sol@ y disfrutar de tu Mocha Coffee preparado 100% a tu gusto!!! Si deseas puedes agregarle crema y/o canela en polvo para darle un mejor sabor 😊👍 !!!

Y no olvides contarme qué tal fue tu experiencia si es que decides prepararlo!!! 😊😊