

kiwilimón

# 10 BEBIDAS

## DE CAFETERÍA

## EN CASA



PRESENTADO POR:

# NESCAFÉ®

# CITRUS DECAF

## ESPRESSO



# CITRUS DECAF

## ESPRESSO

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

### INGREDIENTES

- 2 cdas. de **NESCAFÉ® Taster's Choice® Decaffeinated Blend**
- ½ taza de agua (*caliente*)

### PARA SERVIR

- 1 limón eureka (*jugo*)
- 1 rodaja de limón eureka

### PREPARACIÓN

1. Mezcla el **NESCAFÉ® Taster's Choice® Decaffeinated Blend** con el agua caliente y reserva.
2. En una taza coloca la rodaja de limón, vierte el jugo y añade la mezcla anterior. Disfruta.

CAFÉ

IRLANDÉS



# CAFÉ IRLANDES

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 3 cdas. de **NESCAFÉ® Taster's Choice® Tostado y Molido**
- 1 taza de agua (*caliente*)

## PARA SERVIR

- 1 oz de whiskey

## PARA DECORAR

- suficiente crema batida

## PREPARACIÓN

1. Vierte en tu prensa francesa el **NESCAFÉ® Taster's Choice® Tostado y Molido** y después el agua, deja reposar de 4 a 5 minutos, presiona y reserva.
2. En una taza sirve la mezcla anterior con el whiskey, decora con la crema batida y disfruta.

# CAFÉ

DE MARÍA



# CAFÉ DE MARÍA

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de **NESCAFÉ® Reserva Xiapan**
- 6 galletas Marías
- 2 tazas de leche
- ½ cdta. de esencia de vainilla
- 1 ½ cdas. de azúcar mascabado

## PREPARACIÓN

1. Licúa el **NESCAFÉ® Reserva Xiapan** con las galletas, la leche, la esencia de vainilla y el azúcar mascabado hasta integrar por completo.
2. Calienta la mezcla hasta que espese ligeramente, mueve constantemente, sirve en 2 tazas y disfruta.

# AFFOGATO



# AFFOGATO

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de **NESCAFÉ® Taster's Choice® Tostado y Molido**
- ½ taza de agua (*caliente*)

## PARA SERVIR

- 1 bola de helado de vainilla

## PREPARACIÓN

1. Coloca en tu prensa francesa el **NESCAFÉ® Taster's Choice® Tostado y Molido** con el agua y deja reposar de 4 a 5 minutos; presiona y reserva.
2. En un vaso corto coloca la bola de helado, sirve la mezcla anterior y disfruta.

# CAFÉ FRÍO

CON ESPECIAS



# CAFÉ FRÍO

CON ESPECIAS

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

## PARA LA MEZCLA DE ESPECIAS

- 1 taza de agua
- ¼ cda. de pimienta (*troceada*)
- 1 raja de canela
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cda. de piloncillo (*molido*)

## PARA LA MEZCLA DE CAFÉ

- 2 cdas. de **NESCAFÉ® Reserva Oahan**
- ½ taza de agua (*caliente*)

## PARA SERVIR

- 1 ½ tazas de hielo

## PREPARACIÓN

1. Calienta el agua con la pimienta, la canela, la nuez moscada y el piloncillo hasta que hierva. Cuela, reserva y deja enfriar por 5 minutos.
2. Mezcla el **NESCAFÉ® Reserva Oahan** con el agua caliente y deja enfriar por 5 minutos.
3. Vierte las mezclas en una jarra con los hielos, sirve y disfruta.

# CAFÉ

DE OLLA FRÍO



# CAFÉ DE OLLA FRÍO

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de **NESCAFÉ®**  
**Café de Olla**
- 1 taza de agua
- 1 cda. de azúcar

## PARA SERVIR

- ½ taza de hielo
- ¼ taza de **Leche Evaporada**  
**CARNATION® CLAVEL®**

## PREPARACIÓN

1. Mezcla el **NESCAFÉ®** **Café de Olla** con el agua y el azúcar.
2. Sirve en un vaso los hielos con la mezcla de café y la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**.

# FRAPUCCINO

DE CARAMELO



# FRAPUCCINO

DE CARAMELO

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## INGREDIENTES

- 1 sobre de **NESCAFÉ® Cappuccino Original**  
*(mezcla en polvo para preparar café cappuccino, 20 g)*
- ½ taza de agua caliente
- 1 taza de hielo

## PARA DECORAR

- 3 cdas. de crema batida
- 1 cda. de caramelo líquido
- 1 caramelo *(troceado)*

## PREPARACIÓN

1. Mezcla el **NESCAFÉ® Cappuccino Original** *(mezcla en polvo para preparar café cappuccino)* con el agua.
2. Licúa la mezcla con el hielo y sirve en un vaso.
3. Decora con la crema batida, el caramelo líquido y el caramelo troceado.

# MALTECONCHA



# MALTECONCHA

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de **NESCAFÉ® Reserva Verarica**
- 2 tazas de hielo
- $\frac{3}{4}$  taza de leche
- 1 cda. de esencia de vainilla

## PARA DECORAR

- 2 conchas pequeñas de vainilla

## PREPARACIÓN

1. Licúa el **NESCAFÉ® Reserva Verarica** con el hielo, la leche y la vainilla hasta integrar por completo.
2. Sirve en vasos altos, decora con las conchas y disfruta.

# FRAPUCCINO

CON PLÁTANO



# FRAPUCCINO

## CON PLÁTANO

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

### INGREDIENTES

- 2 cdas. de **Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 1 taza de hielo
- ½ plátano (*pequeño*)

### PARA DECORAR

- suficiente crema batida
- 1 cda. de cacahuates (*troceados*)
- ½ plátano (*en rebanadas*)

### PREPARACIÓN

1. Licúa el **Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®** con el hielo y el plátano.
2. Vierte la mezcla en un vaso. Decora con un poco de crema batida, los cacahuates y las rebanadas de plátano.

# RASPADO

DE CAFÉ



# RASPADO DE CAFÉ

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- ½ taza de agua
- 5 cdas. de **Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 4 cdas. de azúcar
- ¼ cdta. de nuez moscada

## PARA SERVIR

- 2 tazas de hielo (*frappé*)

## PARA DECORAR

- 1 cda. de palanqueta (*troceada*)

## PREPARACIÓN

1. En una olla caliente el agua con el **Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®**, el azúcar y la nuez moscada hasta que espese ligeramente; reserva y refrigera.
2. Coloca el hielo frappé en 2 vasos y cubre con el jarabe de café.
3. Decora con la palanqueta troceada y disfruta.