Café con chile piquín

Receta realizada con MATIZ

INGREDIENTES

1 PORCIÓN

- Café Matiz Ébano
- Crema de coco
- Tequila
- Hielo
- Zumo de limón
- Chile en polvo (chile piquín)
- Azúcar

1. Agrega ½ taza de hielo a una licuadora

2. Prepara un espresso sencillo con Café Matiz Ébano y agrégalo sobre el hielo

3. Adiciona 1 onza o 2 cucharadas de crema de coco

4. Adiciona 1 onza o 2 cucharadas de tequila

5. Licúa durante 30 segundos hasta obtener una mezcla homogénea

6. Aparte, mezcla azúcar con un toque de chile en polvo (chile piquín) humedece el borde de una copa margarita con agua o zumo de limón y

7. Sirve en la copa escarchada y disfruta