

RECETARIO



≡ Frappé
caramelo ≡



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & COCO ≡

 15
MINUTOS

 4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Crema de coco	45 ml
Coco rallado	1 pizca
Dulce de leche LA LECHERA®	5 espirales
Crema batida NESTLÉ®	2 vueltas y media

PREPARACIÓN

- 1** En una licuadora agrega los hielos, agua, crema de coco y la mezcla en polvo NESCAFÉ® Frappé Caramelo.
- 2** A continuación, licua todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3** En un vaso de tu preferencia, decoralo con espirales en las paredes del vaso con el dulce de leche LA LECHERA® y vierte el contenido de la licuadora.
- 4** Decora con crema batida NESTLÉ® en la parte de arriba y agrega más espirales de dulce de leche LA LECHERA® y por último agrega una pizca de coco rallado para darle mayor vista y sabor.



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & CHOCOLATE ≡

15
MINUTOS

4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Polvo Carlos V ®	40 g
Chocolate Carlos V ® Stick	1 pieza
Crema batida NESTLÉ ®	2 vueltas y media

PREPARACIÓN

- 1 En una licuadora agrega los hielos, agua, alimento en polvo **CARLOS V**® y la mezcla en polvo **NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO**.
- 2 A continuación, licua todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3 Vierte el contenido de la licuadora en un vaso de tu preferencia.
- 4 Decora con crema batida **NESTLÉ**® en la parte de arriba y agrega un Chocolate **Carlos V**® Stick para darle mayor vista a tu bebida.



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & HELADO ≡

15
MINUTOS

4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Crema batida NESTLÉ®	2 vueltas y media
Sal de mar	1 pizca
Dulce de leche LA LECHERA®	4 espirales

PREPARACIÓN

- 1 En un vaso shaker agrega los hielos, agua, sal de mar y la mezcla en polvo NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO.
- 2 A continuación, agita todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3 Vierte el contenido del shaker en un vaso de tu preferencia.
- 4 Decora con crema batida NESTLÉ® en la parte de arriba, agrega cuatro espirales de dulce de leche LA LECHERA® y una pizca de sal de mar para darle mayor vista a tu bebida.



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & AFOGATO ≡

15
MINUTOS

4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Shot de espresso roast NESCAFÉ®	1 oz
Dulce de leche LA LECHERA®	4 espirales

PREPARACIÓN

- 1 En un vaso de licuadora agrega los hielos, agua y la mezcla en polvo NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO.
- 2 A continuación, licua todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3 Extrae un shot doble de Espresso Roast NESCAFÉ® y reservalo.
- 4 En un vaso de tu preferencia decora en las paredes con el dulce de leche LA LECHERA®.
- 5 Vierte el contenido de la licuadora y deja un espacio de 6 mm por debajo del borde y agrega los shots de espresso roast.
- 6 Decora con más dulce de leche LA LECHERA®, para darle un toque más visual a tu bebida.



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & MAZAPÁN ≡

15
MINUTOS

4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Mazapán	1 pieza
Dulce de leche LA LECHERA®	4 espirales
Crema batida NESTLÉ®	2 vueltas y media

PREPARACIÓN

- 1 En un vaso de licuadora agrega los hielos, agua, mazapán y la mezcla en polvo NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO.
- 2 A continuación, licua todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3 En un vaso de tu preferencia decora en las paredes con dulce de leche LA LECHERA®.
- 4 Vierte el contenido de la licuadora.
- 5 Decora con crema batida NESTLÉ®, agrega 4 espirales de dulce de leche LA LECHERA® y una pizca de mazapán arriba, para darle un toque más visual a tu bebida.



Sugerencia de uso



≡ NESCAFÉ®

FRAPPÉ CARAMELO & AVELLANA ≡

15
MINUTOS

4
PORCIONES

INGREDIENTES

NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO	60 g
Agua	130 ml
Hielos	200 g
Sustituto de crema líquido COFFEE MATE® AVELLANA	130 ml
CHOCOLATE LARIN® Avellana	1 pieza
Crema batida NESTLÉ®	2 vueltas y media

PREPARACIÓN

- 1 En un vaso de licuadora agrega los hielos, sustituto de crema líquido COFFEE MATE® AVELLANA y la mezcla en polvo NESCAFÉ® FRAPPÉ CARAMELO.
- 2 A continuación, licua todos los ingredientes hasta mezclarlos perfectamente bien.
- 3 Vierte el contenido de la licuadora en un vaso de tu preferencia.
- 4 Decora con crema batida NESTLÉ® y agrega al costado una barra de CHOCOLATE LARIN® Avellana para darle un toque más visual a tu bebida.