

TODAS LAS RECETAS DE NUESTRO INCREIBLE MENÚ

RECETARIO DE BEBIDAS Y REPOSTERIA

CAFETERIA CANNELA MX



HEI ÒE SCHOKOLADE	3,20	2,00
TEE		3,20
CHAI LATTE		3,60
FRISCHER SAFT		1,50
WASSER		2,20
LIMONADE		2,20
BIER		2,20

EISKAFFEE	
LATTE AuE Ei	3,00
Schwarz AuE Ei	3,00
ESPRESSO TON	3,40
NITRO COFFEE	3,40
ROTER SAFT	
ROE FEETE	
MILCH	
APFEL	
PURNE	
INGWER ZITRONE	
REGINAL FRISCHKAFEE	

FILTERKAFFEE	2,00	DRACHT COFFEE	3,40
ESPRESSO	1,80	ICED BLACK	3,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,20	ICED LATTE	3,60
			+ 40

TIRAMISÚ

Receta Orienta

Ingredientes

- Chocolate
- Cacao
- Huevo
- Leche
- Arina



1. Agregas todos los ingredientes
a un bowl
2. Mezclas suavemente
3. Enfrias
4. Vacias y acomodas
5. Sirve y disfruta

PASTEL DE CHOCOLATE

Receta Tradicional

Ingredientes

- Chocolate
- Cacao
- Huevo
- Leche
- Arina



1. Agregas todos los ingredientes a un bowl
2. Mezclas suavemente
3. Horneas
4. Vacías y acomodas
5. Sirve y disfruta

LATTE

Receta baja en
azúcar

Ingredientes

- Leche
- Café
- Maquina Cafetera
- Azúcar (poca)



1. Enciendes la maquina y metes el café
2. Extraes el café de la maquina en una tasa
3. Poner leche caliente y adornas
4. Sirve con poca azúcar

LATTE

Receta baja en
azúcar

Ingredientes

- Leche
- Café
- Maquina Cafetera
- Azúcar (poca)



1. Enciendes la maquina y metes el café
2. Extraes el café de la maquina en una tasa
3. Poner leche caliente y adornas
4. Sirve con poca azucar

CAFÉ CON LECHE

Receta Sencilla

Ingredientes

- Café
- Leche
- Azúcar



1. Sirves un poco de leche
2. Agregas café al gusto
3. Agregas azúcar al gusto
4. Mezclas lentamente
5. Disfruta

CHEESECAKE CON FRUTOS

Para compartir

Ingredientes

- Queso
- Galleta Molida
- Frutos rojos
- Lechera



1. Agregas la galleta molida en un refractario
2. Agregas abundante queso
3. Agregas mermelada o frutos rojos
4. Adornas con todos los frutos
5. Congelas

TODAS LAS RECETAS DE NUESTRO INCREIBLE MENÚ

RECETARIO DE BEBIDAS Y REPOSTERIA

CAFETERIA CANNELA MX