



## Chocolate Caliente con Chai

Disfruta de un rico Chocolate Caliente con Chai después del trabajo o de una día largo. Esta simple receta te va a encantar, es cuestión de seguir la instrucciones y disfrutar de este rico chocolate.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

concentrado de té de chai  
1 anís estrella  
1 clavo de olor  
¼ cucharadita de pimienta negra  
3 semillas de hinojo  
1 palito de canela  
Una pizca de nuez moscada

## Preparación

1. Lleva todos los ingredientes del concentrado de te de chai a un sartén y cocina por unos minutos a fuego medio-bajo hasta que comiencen a salir sus aceites y olores. Apaga y lleva a un mortero para polvorizarlo.
  2. Lleva 2 cucharadas del concentrado a tu taza de leche y vaporízala en la lanceta de tu cafetera Oster® Perfect Brew. Deja reposar por un minuto. Mientras, prepara tu espresso, cuela café con la intensidad de tu preferencia en la Cafetera Oster® agregando el jarabe de chocolate a tu taza.
  3. Prepara tu bebida combinando el café, la leche y decora con cacao.
-



## Café con leche y coco tostado

A tu que te gusta experimentar nuevos sabores, comienza con pie derecho tu día con esta genial receta, usa tu cafetera Oster y puedes disfrutar de un delicioso café con leche y coco tostado.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

- 1 espresso corto
- 1 taza de leche de coco
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de coco rallado
- 2 cucharadas de crema de coco
- 1 taza de hielo (opcional)
- Sirope de vainilla

## Preparación

1. La noche anterior, lleva tu crema de coco a la nevera para separarla y solo usar la parte mas espesa como crema para tu bebida. Al momento de retirar de la nevera separa la parte espesa de la liquida, bate hasta que tenga consistencia de crema batida, puedes agregar un poco de sirope de vainilla y reserva.
  2. Lleva el coco rallado a un sartén a fuego medio-bajo y deja que tuesten y cambien su color de blanco a uno caramelizado. Apaga y reserva.
  3. En tu taza de café latte, agrega la miel y lleva a tu cafetera Super automática Espresso Oster®, pulsa la opción Latte y sirve con la crema de coco batida y coco rallado.
  4. Si es de tu preferencia, puedes agregar hielo luego de agregar la miel y el espresso. Primero, deja que la miel se disuelva en el café, agrega hielo y al final la leche de coco fría, crema y coco rallado, para entonces, hacer de esta una bebida más refrescante.
-



## Pudín de café y chía

Esta receta te va a encantar, el pudín de café y chía es super fácil de preparar a su vez que muy nutritivo por lo que será una excelente forma de alegrar tu día, sigue las indicaciones y goza de este rico postre.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

4 cucharadas de chía  
1 cucharada de linaza molida  
1 cucharadita de canela molida  
1 taza de leche de almendras o de tu preferencia  
1 cucharada de azúcar de coco o tu endulzante favorito  
1 espresso corto  
Granola y frutas frescas para decorar.

## Preparación

1. Lleva la chía, linaza, canela y endulzante a un vaso y mezcla bien, lleva a tu Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® y presiona la opción de espresso corto
  2. Luego, vierte la taza de leche y revuelve bien todos los ingredientes. Lleva a tu nevera por al menos 2 horas o hasta que espese y tenga la consistencia de un pudín.
  3. Disfruta este delicioso desayuno, decorando con granola y frutas frescas de tu preferencia, como fresas, arándanos o trocitos de kiwi.
-



## Martini cremoso

Una forma de pasar un ameno momento con tus amigos es ofreciendo esta fácil receta de martini cremoso que puedes realizar en casa en tu Cafetera Perfect Brew Oster®.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

1 onza de Vodka  
0.75 onza de licor de café  
0.75 onza de licor de chocolate  
1 espresso corto  
Granos de café para decorar

## Preparación

1. La noche anterior, cuele un espresso corto con la intensidad de tu preferencia en tu Cafetera Perfect Brew Oster®, vierte en una hielera para hacer cubitos de café.
  2. Agrega todos los licores a una coctelera y revuelve, agrega los cubitos de hielo de espresso, hasta que derrita en tu bebida. Sirve en una copa de Martini y decora con granitos de café tostado.
-



## Mocaccino con menta

Sabemos que estás super impaciente por estrenar tu cafetera Oster, aquí te traemos una simple receta de Mocaccino con menta para que sientas el dulce sabor el fuerte y agradable saber del café.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

sirope de menta  
6 hojas de menta  
¼ taza de azúcar  
¼ taza de agua

## Preparación

1. Para preparar el sirope de menta, lleva el azúcar, agua y menta a una ollita a fuego lento y deja que el azúcar se disuelva, cuando comiences a ver burbujas pequeñas a los costados de la olla, apaga y reserva para dejar que el jarabe absorba los sabores de las hojas de menta.
  2. En tu taza agrega la cucharadita de cacao y 2 oz de sirope de menta, mezcla bien y prepara en tu Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® un delicioso Cappuccino.
  3. Decora con chocolate derretido o cacao en polvo y unas hojitas de menta.
  4. Para preparar el sirope de menta, lleva el azúcar, agua y menta a una ollita a fuego lento y deja que el azúcar se disuelva, cuando comiences a ver burbujas pequeñas a los costados de la olla, apaga y reserva para dejar que el jarabe absorba los sabores de las hojas de menta.
  5. En tu taza agrega la cucharadita de cacao y 2 oz de sirope de menta, mezcla bien y prepara en tu Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® un delicioso Cappuccino.
  6. Decora con chocolate derretido o cacao en polvo y unas hojitas de menta.
-



## Café Caipiriña

¿Ganas de algo diferente? Solo necesitas tu Cafetera Super automática Oster® y unos simples ingredientes para este genial café. Que no se te olvide licor de cachaca.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

- 1 limón
- 5 gr de azúcar y un poco más para decorar
- 1 taza de hielo
- 1 onza de Licor de cachaca
- 1 espresso corto
- 1 hoja de menta para decorar
- ¼ taza de frambuesas congeladas (opcional)

## Preparación

1. Cuela un espresso corto con la intensidad de tu preferencia en tu Cafetera Super automática Oster® y reserva.
  2. En tu coctelera, agrega el jugo de limón y el azúcar, mezcla bien hasta disolver el jugo con el azúcar, agrega el licor de cachaca, hielo y mezcla bien.
  3. En tu vasito de coctel, agrega azúcar en los bordes, hielo, tu bebida y el espresso de café. Disfruta de esta bebida decorando con hojitas de menta.
  4. Opcional, con las frambuesas congeladas, muélelas con el azúcar restante hasta que obtengas granitos de azúcar rosados para usar en los bordes del vaso.
-



## Brownies de Café y Pimienta Cayena

Brownie de café y pimienta cayena, la combinación perfecta. Sigue estas simples instrucciones y disfruta de este maravilloso postre.

Preparación	Cocido	Porciones
min	20 min	8--12 porciones

### Ingredientes

160 gr. de chocolate oscuro  
150 gr. de mantequilla  
150 gr. de azúcar  
50 gr. de cacao en polvo  
140 gr. de harina todo uso  
3 huevos  
2 espresso cortos  
½ cucharadita de pimienta cayena  
¼ taza de azúcar pulverizada

### Preparación

1. Pre calienta tu horno a 350° F.
  2. Mezcla la harina, cacao y pimienta cayena, reserva.
  3. Cuela los dos espresso con la intensidad de tu preferencia en tu Cafetera Perfect Brew Oster® y reserva.
  4. En baño de maría derrite el chocolate oscuro y la mantequilla, retira del fuego y mezcla el azúcar hasta que disuelva, agrega los huevos uno por uno, el café y los ingredientes secos hasta obtener una mezcla homogénea.
  5. Vierte en un molde para hornear de 9x9 y lleva al horno por 20 minutos.
  6. Disfrútalo, espolvoreando azúcar pulverizada y con una taza de café.
-



## Expresso Martini

Consíéntete a ti mismo con este delicioso Expresso Martini, con tu Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® es solo cuestión de querer sentirte consentida.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 copa

## Ingredientes

sirope de vainilla  
¼ taza de azúcar  
¼ taza de agua  
1 vaina de vainilla

## Preparación

1. La noche anterior, en tu Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® presiona en la opción espresso, lleva el café a una hielera y convierte tu café en cubitos de hielo.
  2. Para preparar el sirope de vainilla, lleva el azúcar, agua y semillas de vainilla a una ollita a fuego lento y deja que el azúcar se disuelva, cuando comiences a ver burbujas pequeñas a los costados de la olla, apaga y reserva para dejar que el jarabe absorba los sabores de la vainilla.
  3. Agrega todos los licores a una coctelera y revuelve con una cuchara, agregando el sirope y los cubitos de hielo de espresso, hasta que derrita en tu bebida. Sirve en una copa de Martini y decora con frambuesas.
-



## Rompopo Latte

Nada demuestra que ya son las festividades que un rico rompopo latte. Con tu Cafetera Perfect Brew Oster® y con un poco de amor podrás deleitarte con esta genial receta.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

sirope de vainilla  
¼ taza de azúcar  
¼ taza de agua  
1 vaina de vainilla

## Preparación

1. Para preparar el sirope de vainilla, lleva el azúcar, agua y semillas de vainilla a una ollita a fuego lento y deja que el azúcar se disuelva. Cuando comiences a ver burbujas pequeñas a los costados de la olla, apaga y reserva para dejar que el jarabe absorba los sabores de la vainilla.
  2. Vierte en tu taza de café, el sirope de vainilla, y cuela el espresso con la intensidad de tu preferencia en tu Cafetera Perfect Brew Oster®.
  3. Vierte el rompopo en tu taza.
  4. En tu cafetera Oster® crea la espuma de leche perfecta para tu café, agrega la crema batida y decora con la canela
  5. No olvides limpiar muy bien el depósito de leche para no dejar residuos y mantenerla por más tiempo.
  6. ¡Sirve con galletitas y disfruta!
-



## Irish on the rocks

Ganas de algo mas fuerte y fuera de la rutina, nada mejor que un rico Iris on the rock, al puro estilo nórdico para acompañar tu velada.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 vaso

## Ingredientes

- 1 onza de whiskey irlandés
- 1 onza de sirope de caramelo
- 1 espresso corto
- 1 cucharada de crema batida
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 1 taza de hielo

## Preparación

1. En un vaso de cóctel corto, sirve el sirope, el hwiskey y cuele el espresso con la intensidad de tu preferencia en la Cafetera Perfect Brew Oster®.
  2. Agrega hielo, decora con la crema batida y nuez moscada para decorar.
  3. ¡Disfruta!
-



## Mocachino de chocolate blanco

Amante del chocolate blanco? Sal de la rutina con un rico mocachino de chocolate blanco, con tu cafetera Oster solo necesitas un poco de amor y los ingredientes para disfrutar en receta sin igual.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

1/8 de taza de chocolate de barra rallado  
1 taza de leche de almendra  
1 espresso corto  
1 cucharada de sirope de chocolate  
¼ taza de crema batida  
Almendras tostadas para decorar

## Preparación

1. En tu taza de café, vierte el chocolate rallado y el sirope de chocolate.
  2. Prepara en la misma taza con la Cafetera Prima Latte Oster® un Latte y sirve con crema batida y almendras tostadas.
  3. ¡Revuelve bien para asegurar que el chocolate se derrita completamente y disfruta!
-



## Café de Hierbabuena

Empieza tu día con toda la buena aptitud y un delicioso café de hierbabuena, con tu Cafetera Super automática Oster® solo necesitas unos simple ingredientes para disfrutar una genial taza de café.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

## Ingredientes

Espresso doble  
1 taza de leche  
1 cucharada de sirope de chocolate  
¼ de cucharadita de sirope de hierbabuena  
1 taza de hielo  
Crema batida  
Caramelos de hierbabuena

## Preparación

1. En tu Cafetera Super automática Oster®, prepara un espresso doble.
  2. En un vaso con el hielo agrega el sirope de menta, el sirope de chocolate y la leche fría.
  3. Decora con crema batida y trocitos de caramelos de menta.
  4. ¡Disfruta esta dulce y refrescante bebida!
-



## Latte de calabaza con especias

HEY! Sabemos que eres un amante del café y por eso Oster te trae esta genial receta de Latte de calabaza con especias.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 Taza

## Ingredientes

las especias

¼ cucharadita de clavos de olor

¼ de cucharadita de nuez moscada rallada

½ cucharadita de jengibre molido

½ palito de canela

½ cucharadita de pimienta de jamaca (all spices)

## Preparación

1. Lleva todas las especias a un sartén a fuego medio-bajo sella hasta que suelten sus aceite y olores. Retira del fuego, deja reposar y lleva a un mortero hasta unir las todas.
  2. Agrega la cucharadita de especias a la leche, vaporiza con la lanceta de tu Cafetera Oster® y deja que repose por un minuto. Limpia bien el depósito de la leche para evitar contaminación.
  3. Prepara tu espresso, colando café con la intensidad de tu preferencia en la Cafetera Perfect Brew Oster® y agrega el jarabe de maple y licor de calabaza.
  4. Prepara tu latte mezclando el café con jarabe, licor y la leche con especias.
  5. Disfruta de esta bebida con un delicioso ponqué.
-



## Latte Picante con vainilla

Vamos por un café picanton! Cambia la rutina y prueba esta genial receta de latte picante con vainilla, con tu Cafetera super automática Oster® .

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 Taza

## Ingredientes

- 1/8 de cucharadita de pimienta cayena
- ½ cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharada de sirope de vainilla
- 1 espresso corto
- 1 taza de leche de coco
- 1 cucharada de chocolate oscuro rallado

## Preparación

1. En tu taza de café, agrega la pimienta cayena el extracto de vainilla y sirope.
  2. Lleva a tu Cafetera super automática Oster® y presiona la función Latte.
  3. ¡Asegúrate de revolver bien para disfrutar estos sabores exóticos!
  4. Decora con chocolate oscuro rallado.
-



## Maple Bourbon Capuccino con naranja

Si quieres salir de lo cotidiano, esta receta de cóctel antiguo Maple Bourbon Capuccino con naranja, te va a encantar. Recuerda el cielo es el límite.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 taza

### Ingredientes

2 oz de bourbon  
1 cucharada de jarabe de maple  
1 espresso corto  
Hielo  
Cáscara de naranja

### Preparación

1. En tu Cafetera Perfect Brew Oster®, cuele café en la intensidad de tu preferencia un espresso y agrega el jarabe de maple, mezcla bien hasta que este se disuelva.
  2. Agrega el bourbon, el hielo y la cáscara de naranja.No olvides agregar un poco de los jugos de naranja en los bordes del vaso, y a ¡Disfrutar esta refrescante bebida!
-



## Latte verde de infusion Matcha

Vamos por algo rico en casa, disfruta de un magnífico Latte verde de infusión de matcha desde la comodidad del hogar con tu cafetera Oster.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 Taza

## Ingredientes

- 1 cucharada de polvo de té de matcha
- 1 cucharada de sirope de vainilla
- 1 taza de leche de almendra
- 1 espresso corto
- Hielo (opcional)

## Preparación

1. En tu taza de café, disuelve el polvo de té de matcha con el sirope de vainilla, lleva a tu Cafetera Prima Latte Oster® y selecciona la opción Latte, veras unos colores muy bonitos y un sabor aún más increíble.
  2. También puedes disfrutar esta bebida con hielo, solo presionando en la opción espresso y agrega la leche fría sobre tu bebida. Disfruta!
-



## Café con soda

Sabemos que amas el café y que buscas nuevas formas que prepararlo por eso Oster te trae esta receta de café con soda.

**Preparación**

min

**Cocido**

min

**Porciones**

1 Taza

## Ingredientes

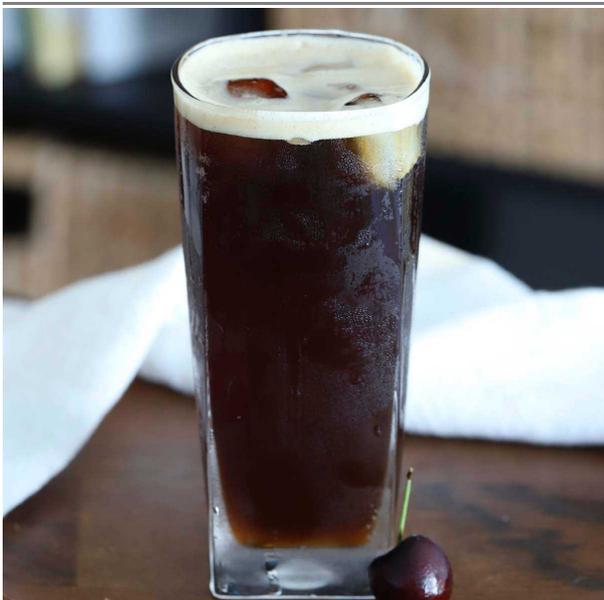
Espresso doble

1 botella de 200 ml de soda

Hielo

## Preparación

1. En tu cafetera super automática Oster®, prepara un espresso doble.
2. Vierte el café en un vaso con hielo y agrega la soda.
3. ¡Disfruta de esta sencilla y muy refrescante bebida!



# Café con soda de cereza

¿Ganas probar algo nuevo? Prueba esta simple pero deliciosa receta de café con soda de cereza. Te va a encantar.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	1 Vaso

## Ingredientes

sirop

¼ de taza de azúcar

¼ de taza de agua

½ taza de cerezas frescas fileteadas

## Preparación

1. Para preparar el sirope de cereza, lleva a fuego medio-bajo el agua, el azúcar y las cerezas, deja que el azúcar disuelva y cuando comiences a ver pequeñas burbujas en los alrededores de tu ollita, retira y deja que repose.
2. Mientras, tu Cafetera Super Automática Oster®, prepara un espresso doble.
3. Vierte el shot sobre el vaso con hielo, agrega la soda y el sirope de cereza.
4. Disfruta de esta sencilla y muy refrescante bebida.



## Café frappe (BLEND N GO)

Para los amantes del café, esta receta de café Frappe (BLEND N GO) es simplemente deliciosa de seguro les va ha encantar.

Preparación	Cocido	Porciones
5 min	min	1

## Ingredientes

- 1 taza de café preparado
- 1 taza de hielo
- 1 taza de leche de avena
- 4 cucharadas de leche condensada

## Preparación

1. Coloca todos los ingredientes en el vaso BLEND N GO, elige el programa automático MILK SHAKE y TEXTURA MEDIA.
2. Puedes tomar este delicioso café a cualquier hora del día.



## Frappé con helado de vainilla

Disfruta de un rico frappé de café con helado de vainilla en una Cafetera Frappé Oster®.

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

- 2 cucharadas de café molido
- Agua
- Hielo
- Leche
- 2 bolas de helado de vainilla
- 2 cucharadas de chocolate líquido

## Preparación

1. Coloque el café y el agua en la Cafetera Frappé Oster®, luego agregue el hielo y la leche siguiendo las mediciones del vaso de preparación incluido.
2. Una vez que el café esté listo, añada las bolas de helado de vainilla y el chocolate líquido.
3. Mezcle bien todos los ingredientes y sirva en un vaso.
4. ¡Ya puede disfrutar de su delicioso café!

\*Siga las mediciones del vaso incluido



## Frappé con leche condensada

Disfrute de un delicioso café con leche condensada con la Cafetera Frappé Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

2 cucharadas de café  
Agua  
Leche  
Hielo  
3 cucharadas de leche condensada  
1 cucharada de cacao en polvo  
Crema batida al gusto

## Preparación

1. Coloque el café y el agua en la Cafetera Frappé Oster® siguiendo las mediciones del vaso incluido, luego agregue el hielo y la leche en la jarra de preparación.
2. Una vez que el café esté listo, añada la leche condensada y el cacao en polvo.
3. Mezcle bien todos los ingredientes y sirva en un vaso, agregue la crema batida por encima.

\*Su delicioso café con leche condensada está listo para que lo disfrute

---



## Frappé de Caramelo

Disfrute de un frappé caramelo en la Cafetera Frappé Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

2 cucharadas de café molido  
Agua  
Hielo  
Leche  
4 cucharadas de caramelo líquido  
Crema batida al gusto

## Preparación

1. Coloque el café y el agua en la Cafetera Frappé Oster®, luego agregue el hielo y la leche siguiendo las mediciones del vaso de preparación incluido.
2. Una vez que el café esté listo, agregue el caramelo líquido y bata todos los ingredientes.
3. Por último, sirva en un vaso y agregue crema batida y caramelo líquido por encima.

\*Ahora su delicioso café está listo. ¡Que lo disfrute!

---



## Frappé con Chispitas

Disfrute de su delicioso frappé con chispitas con la Cafetera Frappé Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

2 cucharadas de café molido  
Agua  
Leche  
Hielo  
4 cucharadas de chocolate líquido  
2 cucharadas de caramelo líquido  
Crema batida al gusto  
Chispitas dulces

## Preparación

1. Coloque la medida de agua en la Cafetera Frappé Oster® y luego el café molido.
  2. Después agregue la medida de leche y hielo siguiendo las mediciones del vaso de preparación incluido y colóquelo en la cafetera debajo del cabezal de preparación.
  3. A continuación, presione el botón de preparación, retire la jarra cuando el café esté listo y agregue el chocolate y el caramelo líquidos.
  4. Por último, coloque todos los ingredientes en un vaso y mezcle, agregue la crema batida al gusto y las chispitas dulces.
- \* ¡Ahora está listo para disfrutar de su delicioso frappé con chispitas!
-



## Frappé de Galletas

Disfrute de su delicioso frappé de galletas con la Cafetera Frappé Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

2 cucharadas de café molido  
Agua  
Hielo  
Leche  
4 galletas con relleno blanco  
4 cucharadas de chocolate líquido  
Crema batida al gusto

## Preparación

1. Coloque el café y el agua en la Cafetera Frappé Oster, luego agregue el hielo y la leche siguiendo las mediciones del vaso de preparación incluido.
2. Una vez que el café esté listo, añada las galletas con relleno blanco cortadas en trocitos y el chocolate líquido. Mezcle bien todos los ingredientes y sirva en un vaso.
3. Por último, agregue la crema batida y una galleta por encima.

\* Su delicioso café está listo para que lo disfrute

---



## Latte de Chocolate y Caramelo

Disfrute su delicioso Latte de Chocolate y Caramelo con la Cafetera Latte Oster®.

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

Leche  
120 ml agua  
1 cucharada de café  
1 cucharada de chocolate líquido  
1 cucharada de caramelo líquido

## Preparación

1. Coloque el agua y el café molido en la Cafetera Latte Oster®.
  2. En una taza agregue el chocolate líquido y el caramelo líquido. Prepare el café y luego espume leche.
  3. Mezcle bien todos los ingredientes.
  4. Para decorar, añada sobre la leche espumada chocolate líquido y caramelo líquido al gusto.
- \* Disfrute su delicioso Latte de Chocolate y Caramelo
-



## Capuccino de Baileys

Disfrute su delicioso Cappuccino de Baileys con la Cafetera Latte Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

Leche

¼ de taza de licor de Baileys

1 cucharada de cacao en polvo

120 ml de agua

1 cucharada de café

## Preparación

1. Agregue el agua y el café molido en la Cafetera Latte Oster®.
  2. Espume la leche con el licor de Baileys en su cafetera y reserve. Una vez que el café esté listo, sívalo en la taza donde tiene la leche espumada y el licor.
  3. Por último, espolvoree por encima de la leche espumada el cacao en polvo.
- Disfrute su delicioso Cappuccino de Baileys
-



## Capuccino de Dulce de Leche

Disfrute de su delicioso Cappuccino de Dulce de Leche con la Cafetera Latte Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

Leche

2 cucharadas de dulce de leche

½ cucharada de canela

½ cucharada de azúcar

120 ml de agua

1 cucharada de café

## Preparación

1. Espume la leche en la Cafetera Latte Oster® y reserve. Ponga en una taza el dulce de leche, la canela, la leche espumada y el azúcar.
2. Luego coloque la taza en la cafetera para preparar el café.
3. Una vez listo el café, mezcle bien todos los ingredientes con una cuchara y espolvoree con canela por encima.

\* Disfrute de su delicioso Cappuccino de Dulce de Leche

---



## Latte de Mocha

Disfrute su delicioso Latte de Mocha en la Cafetera Latte Oster®.

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

Leche ¿Cuánto de leche?

120 ml de agua

1 cucharada de café

1 cucharada de chocolate líquido

1 cucharada de chocolate rallado

## Preparación

1. Espume la leche en la Cafetera Latte Oster®. Luego agregue en una taza la leche espumada y el chocolate líquido.
2. Coloque el café molido y el agua en la cafetera.
3. Prepare el café en la taza donde tiene la leche espumada con el chocolate líquido.
4. Agregue sobre la leche espumada el chocolate rallado.

\*Disfrute ahora su delicioso Latte de Mocha.

---



## Latte Helado de Chocolate

Disfrute de un delicioso Latte Helado de Chocolate en la Cafetera Latte Oster®

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	0

## Ingredientes

Leche  
120 ml de agua  
2 cucharadas de café  
2 cucharadas de chocolate líquido  
Hielo al gusto

## Preparación

1. Coloque el agua y el café en la Cafetera Latte Oster®. Luego agregue en una taza el hielo y el chocolate líquido y ponga la taza en la cafetera para preparar el café.
  2. Una vez que el café esté listo espume la leche. Mezcle bien todos los ingredientes.
  3. Agregue sobre la leche espumada el chocolate líquido al gusto.
-



## Café Bombón

Esta receta de café bombon es muy sencilla de preparar en tu Cafetera para Espresso Oster®. Y tan solo necesitas dos ingredientes para darte un buen gusto.

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	2

## Ingredientes

- 1 colada de café
- 1 lata de leche condensada

## Preparación

Preparamos dos cafés espresso en nuestra Cafetera para Espresso Oster®. Agregamos leche condensada al gusto que se depositará en el fondo. Si utilizas unas tazas transparentes se verá a simple vista. Revolvemos y tomamos.

---



## Café con chispas de chocolate

Si eres amante del café y del chocolate esta receta de café con chispas de chocolate, preparada en tu Cafetera PrimaLatte® Oster®, la vas a querer hacer una y otra vez.

Preparación	Cocido	Porciones
0 min	0 min	1 taza

## Ingredientes

- 1 taza de café espresso
- 2 cdtas de vodka
- 1 cdta de extracto de vainilla
- Crema chantillí y chocolate para decorar
- Hielo en cubos
- 1 taza o copa de su preferencia

## Preparación

- Coloca en el congelador la taza, copa o vaso elegido.
  - En tu cafetera PrimaLatte® Oster® cuele una taza de espresso.
  - Agrega el vodka, la vainilla y el hielo y mezcla vigorosamente con una cuchara.
  - Retira del congelador el recipiente elegido.
  - Vierte la mezcla en la taza y coloca por encima de esta la crema y el chocolate.
-



## Café de la finca

¿Encantado con tu cafetera PrimaLatte® Oster®? Aquí te damos esta receta de café de la finca para que te enamores de ella aún más.

Preparación	Cocido	Porciones
min	min	2

## Ingredientes

- 2 espressos cortos (2 tazas)
- 2 astillas de canela
- 3 clavos de olor
- 1 vaina de vainilla
- 2 cdas de azúcar
- 1 taza de agua

## Preparación

Prepara en la cafetera PrimaLatte® Oster® las tazas de espresso y reserva.  
Corta a lo largo la vaina de vainilla, extrae su contenido y agréguelo al agua.  
Igualmente agrega al agua la canela, los clavos y 1 cucharada de azúcar, y calienta a fuego alto en la estufa hasta que logres el punto de ebullición.  
Del espresso separa  $\frac{1}{4}$  de taza y mezcla con la cucharada de azúcar restante batiendo vigorosamente hasta formar espuma.  
Une el espresso restante con el agua que llevaste a punto de ebullición.  
Sirve en las tazas de tu elección y decora por encima con la espuma del café.

---