



# ¡Feliz Día Nacional del Café!



CUANDO DISFRUTAS EL CAFÉ,  
DISFRUTAS UNO DE LOS SABORES  
MÁS EMBLEMÁTICOS DE NUESTRO PAÍS.

Celebra con orgullo este día preparando  
recetas deliciosas con NESCAFÉ®.

**NESCAFÉ**



NESCAFÉ.



\*Imagen de referencia

## Limonada NESCAFÉ®



Porciones: 1



Total: 10 min



fácil

### Ingredientes

1 cucharada de **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN (5 g)**

1 1/2 taza de agua (187 ml)

2 cucharadas de azúcar morena (20 g)

2 bolsitas de té (5 g)

Zumo de un limón (48 ml)

1/4 de taza de leche (63 ml)

4 cubos de hielo (50 g)

Ralladura de 1/2 limón (5 g)



## Instrucciones

### PASO 1 Prepara el café

Mezcla el **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN** con la mitad del agua tibia y luego añade azúcar morena para crear un jarabe.

### PASO 2 Prepara el té

Con la otra mitad del agua prepara las bolsas de té y prepara la infusión.

### PASO 3 Prepara la bebida

Integra el café preparado con el té, el jugo de limón, la leche y el hielo.

### PASO 4 Sirve

Sirve y decora con ralladura de limón.



NESCAFÉ.  
GOLD



\*Imagen de referencia

## Tiramisú al estilo NESCAFÉ®



Porciones: 1



Total: 9 min



fácil

### Ingredientes

1/2 taza de agua caliente (125 ml)

1 cucharada de **CAFÉ NESCAFÉ® GOLD** (5 g)

1 onza de licor amaretto (30 ml)

2 cucharadas de leche (30 ml)

2 cucharadas de chantilly en polvo (16 g)



## Instrucciones

### PASO 1 Prepara el café

Calienta el agua, disuelve el **CAFÉ NESCAFÉ® GOLD** y adiciona el amaretto.

### PASO 2 Prepara la crema chantilly

En una taza coloca el chantilly en polvo junto con la leche y con ayuda de una batidora de mano, bate hasta que la crema tome consistencia firme.

### PASO 3 Sirve

Coloca el café preparado en un vaso, cubre con la crema chantilly y sirve.





\*Imagen de referencia

## Frappé de arequipe



Porciones: 1



Total: 8 min



fácil

### Ingredientes

3 cucharadas de **CAFÉ**  
**NESCAFÉ® Café con leche**  
(15 g)

1 cucharada de arequipe (15 g)

12 cubos de hielo (150 g)



## Instrucciones

### PASO 1 Licúa

Licúa el hielo y el **CAFÉ NESCAFÉ® Café** con leche hasta lograr una textura cremosa y sin hielos grandes.

### PASO 2 Añade el arequipe

Añade el arequipe y vuelve a licuar por 10 segundos.

### PASO 3 Sirve

Sirve y decora con más arequipe.





\*Imagen de referencia

## Bombonazo



Porciones: 1



Total: 5 min



fácil

### Ingredientes

1 pocillo de agua

2 cucharadas de **CAFÉ NESCAFÉ® Dolca** (20 g)

2 cucharadas de **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** (30 g)



## **Instrucciones**

**PASO 1 CALENTAR HASTA  
HERVIR EL AGUA**

**PASO 2 AÑADIR EL CAFÉ  
Y REVOLVER**

**PASO 3 AÑADIR LA LECHE  
CONDENSADA Y VERTER**



**NESCAFÉ**  
ARTESANO



\*Imagen de referencia

## Infusión de NESCAFÉ® artesano y maracuyá



Porciones: 1



Total: 10 min



fácil

### Ingredientes

1 cucharada de **CAFÉ NESCAFÉ® Artesano Antioquia** (5 g)

½ vaso de agua caliente (120 ml)

1 cucharada de pulpa de maracuyá (15 g)

1 cucharada de azúcar (16 g)

4 cubos de hielo (50 g)



## Instrucciones

### PASO 1 Alista la pulpa

En 1 vaso agrega el agua, la pulpa de maracuyá y reserva por 5 minutos.

### PASO 2 Añade el café

Agrega el **CAFÉ NESCAFÉ® Artesano Antioquia** y añade el azúcar.

### PASO 3 PASO 3 Calienta y prepara la infusión

Calienta hasta que hierva.

### PASO 4 Sirve

Vierte la infusión en un vaso con el hielo y sirve.





RESALTA EL INCREÍBLE  
**SABOR DEL CAFÉ** CON  
ESTAS Y MÁS PREPARACIONES.

ENCUÉNTRALAS EN

[WWW.RECETASNESTLE.COM.CO/CATEGORIAS/NESCAFE](http://WWW.RECETASNESTLE.COM.CO/CATEGORIAS/NESCAFE)

