

SUAU

	<u>Ingredients</u>
1 tasseta	de café curt
1 got	gasosa
1	glaçó
1 culleradeta	sucres
complements opcionals	canyella en pols, cacau en pols, sucre de vainilla, etc.

- Un cop fet el café s'aboca dins d'un got on hi tenim un glaçó i sucre.
- Si tira la gasosa forçant que faci escuma
- s'acaba amb un polsim de canyella en pols a sobre

S'ha de servir immediatament mentre l'escuma encara puja i es beu amb una canyeta.

SUAU de diumenge

- 1 café curt
- 1 got gasosa
- 1 culleradeta sucre
- 1 beina vainilla
- 1 cullerada nata semimuntada
- 1 glaçó
- cacau en pols

- Semimuntar la nata líquida
- Posar el café en un got ample + beina vainilla oberta + el sucre
- Tapar-ho i deixar reposar 2 minuts
- Retirar la beina de vainilla i traspasar el café a un got amb un glaçó
- Afegir la gasosa forçant que faci escuma
- Posar una culleradeta de nata semimuntada al got
- Espolsejar cacau
- Servir amb una canyeta

SUAU d'hivern

- 1 café curt
- 1 got gasosa
- 1 cullerada de rom negre
- 1 culleradeta mel
- un trosset petit de pell de taronja
- canyella en pols

- Posar la pell de taronja, la mel i el rom en una tassa gran
- Abocar-hi el café ben calent i remenar
- Afegir la gasosa forçant que faci escuma
- canyella en pols
- Servir amb una cullereta mentre l'escuma encara creix

SUAU per a nen

- 1 café descafeïnat
- 1 got petit de llet
- 1 culleradeta sucre
- 1 presa petita de xocolata amb llet
- 1 glaçó
- 1 got gasosa
- cacau en pols

- Posar el café en un got gran amb el sucre i la xocolata, fins que es desfaci la xocolata
- Afegir-hi la llet i el glaçó
- Afegir la gasosa forçant que faci escuma
- Espolsejar cacau
- Servir amb una canyeta