Pastel de Caramelo y Frapuchino



Ingredientes

Cafe soluble: 30 grs
Galletas de chocolate: 100 grs
Nuez picada: 200 grs
Dulce de leche: 300 grs
Leche: 300 grs
Queso Crema: 190 grs

Decoración

Crema Batida: 200 grs
Grageas de chocolate: 90 grs
Dulce de leche: 70 grs
Pretzels cubiertos de chocolate: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezclar el queso *crema* con el dulce de leche.
- Mezclar el *café* soluble con la leche.
- Colocar dulce de leche en el borde de un vaso y sumergir el borde del vaso en un plato con nuez picada.
- Sumergir las galletas en la leche y colocar una capa de galletas y una capa de queso con dulce de leche y así sucesivamente hasta terminar el vaso.

Decoración

- Decorar con *crema* batida y con ayuda del dulce de leche pegar los pretzels y las grageas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-caramelo-y-frapuchino