

Postre de café

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Azúcar: 80 g

Café Fuerte: 400 ML.

Hielo:

Licor de café: 40 ML.

Cacao en Polvo:

Crema montada: 200 g

Leche Condensada: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos el café

- Frío, el *licor*, el azúcar y el hielo picado en una licuadora y trituramos todo obteniendo un granizado de **café**.
- En un vaso alto preparamos el postre

Para ello

- Colocamos una base de leche condensada, una buena cantidad de granizado y un poco de *crema montada*.
- Espolvoreamos con cacao y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-caf>