

# Semifredo de extracto de café

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Chocolate semi amargo rallado:** 200 g

**Cereales:** 400 g

**Leche caliente:** Cantidad necesaria

**Yogurt light:** 100 cc

**Dulce de leche:** 100 grs.

**Canela:** 1 cdita.

**Claras de huevo:** 3 Unidades

**Manteca derretida:** 1 cda.

**Extracto de café:** 2 cdas.

**Masa won ton:** 2 Hojas

**Crema de leche:** 200 cc

**Azucar impalpable:** 50 grs.

**Licor de café:** 2 cdas.

## Varios

**Frutas frescas:** Cantidad deseada

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Canela:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque la masa de won ton, cortada en triángulos, pinte con la *manteca* derretida y espolvoree con canela.
- Lleve al horno precalentado a 180°.
- En un procesador coloque el cereal y procese ligeramente. Reserve.
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly.
- Bata las claras de *huevo* con el azúcar impalpable a punto nieve.
- Mezcle el dulce de leche con leche caliente hasta lograr una textura más ligera.
- En un bowl grande mezcle las claras batidas, con la *crema* con movimientos envolventes.
- Agregue el yogurt y divida en dos partes iguales.
- En una mitad coloque el *licór* de **café** con el extracto de **café**. Mezcle y reserve.
- En la otra mitad coloque el dulce de leche o *manjar* blanco y mezcle en forma en envolvente.
- Cubra un molde para terrina con papel aluminio.

- Cubra la base en forma uniforme con la mitad del *chocolate* rallado y la mitad de los cereales procesados.
- Agregue la *crema* con *café* sobre el *chocolate* rallado.
- Cubra esta mezcla con el resto del *chocolate* rallado y el cereal procesado y agregue la *crema* con dulce de leche o *manjar* blanco.
- Lleve al congelador hasta enfriar por unas horas.
- Desmolde.

## Presentación

- En una fuente coloque el postre, decore con la masa de won ton crocante, espolvoree con canela y azúcar impalpable.
- Decore con frutas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/semifredo-de-extracto-de-cafe>