

BATIDO DE MOCA



10 MINUTOS



3 PORCIONES

Ingredientes:

- Cafe en grano: 4 CDA
- Azucar: 4 CDAS
- Agua: 4 CDAS
- Leche: 650 ml
- Helado de chocolate: 150 g.
- Vainilla: 1 CDTA
- Salsa de chocolate
- Cubitos de hielo
- Cacao en polvo
- Chocolate negro
- 3 galletas vainilla



Preparación

- Agregar los granos de café, el azúcar y el agua al vaso. Batir a velocidad media durante 30 segundos.
- Batir a velocidad alta durante 1 minuto hasta que la mezcla doble su volumen y forme una espuma consistente.
- Transferir la mezcla de café al tazón y reservar.
- Coloque la varilla mezcladora Triblade y agregar la leche, el helado de chocolate y el extracto de vainilla. Licuarlo a velocidad alta hasta obtener una mezcla suave y reserve.
- Rocíar el interior de los vasos con la salsa de chocolate y agregar los cubitos de hielo.
- Reparta la mezcla de chocolate entre los vasos, dejando un espacio de 2 cm en la parte superior de cada vaso. Agregue dos cucharadas de la mezcla de café a cada vaso.
- Espolvoree ligeramente la superficie de las bebidas con cacao en polvo y con chocolate negro rallado por encima.