

## - Crema irlandesa casera (sin alcohol) -



### INGREDIENTES

1 LATA (75 ML) DE LECHE CONDENSADA

1 LATA (340 ML) DE LECHE EVAPORADA

1 CUCHARADITA DE CAFÉ INSTANTÁNEO

1 CUCHARADITA DE CACAO EN POLVO POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

HIELO AL GUSTO

50 G DE GRANOS DE CAFÉ TOSTADO PARA DECORAR (OPCIONAL)

## PROCEDIMIENTO

1. VIERTE EN LA LICUADORA TODOS LOS INGREDIENTES, COMENZANDO POR LOS LÍQUIDOS (LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA) Y DESPUÉS LOS SECOS (CAFÉ INSTANTÁNEO Y CACAO POSTRELICIOSO).
2. LICÚA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
3. SIRVA EN VASOS CON MUCHO HIELO.
4. PUEDES AGREGAR ALGUNOS GRANOS DE CAFÉ TOSTADO PARA DECORAR.