

- Latte de galletas de caramelo -



INGREDIENTES

PARA LA CREMA DE GALLETAS:

62 G DE GALLETAS (LOTUS) (8 GALLETAS)

□ DE CUCHARADITA DE CANELA

½ CUCHARADA DE AZÚCAR MASCABADO

50 ML DE LECHE EVAPORADA

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA FRÍA

PARA EL CAFÉ:

½ TAZA DE LECHE

1/2 TAZA DE TU CAFÉ FAVORITO

½ CUCHARADA DE CREMA DE GALLETAS
1 CUCHARADA DE AZÚCAR MASCABADO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
2 CUCHARADAS DE CACAO POSTRELICIOSO

PARA DECORAR:

CREMA CHANTILLY AL GUSTO
GALLETAS AL GUSTO

CREMA DE GALLETAS AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

PARA LA CREMA DE GALLETAS:

1. EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS TRITURA LAS GALLETAS JUNTO CON EL AZÚCAR Y LA CANELA HASTA QUE QUEDEN BIEN MOLIDAS.
2. AGREGA LA LECHE EVAPORADA Y SIGUE BATIENDO HASTA QUE SE INTEGRO BIEN Y SE ESPESE UN POCO.

3. AÑADE LA MANTEQUILLA Y CONTINÚA MEZCLANDO, SI LA CREMA ESTÁ MUY LÍQUIDA PUEDES AGREGAR UNA CUCHARADA MÁS DE MANTEQUILLA.
4. VIERTES LA MEZCLA EN UN FRASCO Y REFRIGERA POR AL MENOS UNA HORA.

PARA EL CAFÉ:

1. PREPARA MEDIA TAZA DE CAFÉ COMO MÁS TE GUSTE.
2. CALIENTA LA LECHE, PUEDES HACERLO EN EL MICROONDAS POR 1 MIN APROX.
3. MIENTRAS SE CALIENTA LA LECHE, AGREGA UNA CUCHARADA DE LA CREMA DE GALLETAS A TU CAFÉ Y MEZCLA HASTA QUE SE DISUELVAN. PUEDES USAR UNA CUCHARA, UN BATIDOR PEQUEÑO O UN ESPUMADOR.
4. AÑADE EL AZÚCAR MASCABADO, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL CACAO POSTRELICIOSO, REVUELVE HASTA QUE SE DISUELVAN Y TODO SE INTEGRE BIEN,

5. ESPUMA LA LECHE, PUEDES AGITARLA DENTRO DE UN MASON JAR CERRADO (RECUERDA ABRIRLO CADA 15-20 SEGUNDOS PARA LIBERAR EL CALOR) O BATIRLA CON UN ESPUMADOR.

6. CON UNA CUCHARA VIERTES LA LECHE ESPUMADA SOBRE EL CAFÉ Y LUEGO AGREGA EL RESTO DE LA LECHE CON CUIDADO. SI TE PARECE MUY CARGADO PUEDES DIVIDIR EL CAFÉ EN DOS TAZAS Y AGREGAR MÁS LECHE.

7. DECORA CON CREMA CHANTILLY, ESPARCE UN POCO DE CREMA DE GALLETAS ENCIMA CON UNA CUCHARA Y DALE EL TOQUE FINAL CON ALGUNOS TROZOS DE GALLETAS.