

Sorpresa de café

# Sorpresa de **café**



EDICIÓN  
ESPECIAL  
2010


Nestlé  
Crema  
de leche


Nestlé  
La Lechera

Recetas exclusivas

**M**  
MYRIAM CAMHI  
POSTRES Y TORTAS GOURMET

## Sorpresa de café

 15 porciones

 20 minutos

439 Kcal (por porción)



### INGREDIENTES

3 latas de **Crema de Leche NESTLE** de 295 gramos muy fría

2 cucharaditas de **NESCAFÉ Instantáneo**

1 cucharada de agua hirviendo

1 lata de **LA LECHERA** de 400 gramos

1 cucharada de licor de café

½ cucharadita de canela molida

24 galletas **Morenitas de NESTLE** molidas o partidas en trocitos

**Para la salsa de chocolate:**

1 barra de **Chocolate NESTLE Seducción Leche** de 95 gramos

1 lata de **LA LECHERA** de 400 gramos

### PREPARACIÓN

1. En una batidora eléctrica bata la **Crema de Leche NESTLE** muy fría durante 15 minutos o hasta que espese.

2. Disuelva el **NESCAFÉ Instantáneo** en el agua hirviendo y agréguelo a la crema batida. Añada **LA LECHERA**, el licor de café, la canela y mezcle muy bien. Vierta la mitad de la mezcla en un molde forrado en papel de aluminio. Encima esparza la mitad de las galletas **Morenitas** molidas y cubra con el resto de la mezcla del helado. Termine con las galletas sobrantes y cubra con papel de aluminio. Lleve al congelador durante 4 ó 6 horas, hasta que cuaje bien.

3. **Para la salsa de chocolate**, en una olla pequeña derrita a fuego bajo el **Chocolate NESTLE Seducción Leche** con **LA LECHERA**.

4. **Para servir**, retire el helado del congelador, desmolde y sirva con la salsa de chocolate caliente.

5. Puede mantener el helado de café congelado hasta por una semana.

