

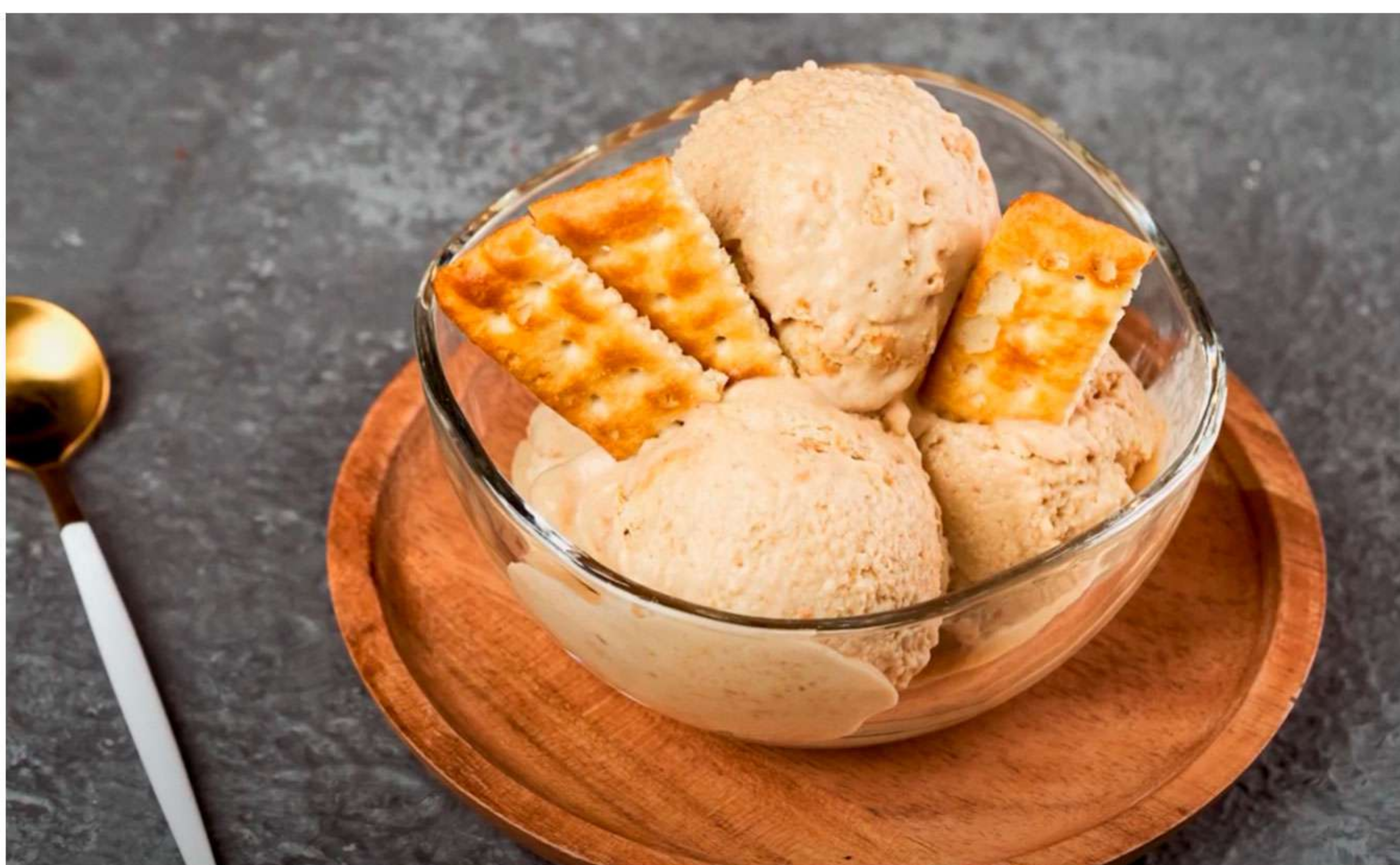
Helado de café y ducales

Receta realizada con 

INGREDIENTES

3  PORCIONES

-  250 ml de crema de leche
-  1 taza de leche condensada
-  80 ml de café Sello Rojo (80 ml de agua por 2 cucharadas de café)
-  9 galletas Ducales trituradas
-  9 galletas Ducales en trozos



1. Batir 250 ml de crema de leche hasta obtener una textura cremosa.



2. Agregar miel a la mezcla al gusto y mezclar.



3. Verter 80 ml de Café Sello Rojo Fuerte (80 ml de agua por 2 cucharadas de café) y mezclar nuevamente.



4. Triturar 9 galletas Ducales e incorporar a la mezcla.



5. Añadir 9 galletas Ducales en trozos y volver a mezclar.



6. Pasar la mezcla a un recipiente y dejar en el congelador por 6 horas o hasta que esté congelado.



7. Sacar del congelador y servir con tus toppings favoritos.