Milhoja de café

Receta realizada con Colcafé Vainilla | Colcafé

INGREDIENTES

4 PORCIONES

- Masa de hojaldre
- Papel parafinado
- 1 sobre de crema chantilly en polvo
- ⅔ de taza de leche fría
- 2 cucharaditas de Colcafé Vainilla
- Azúcar pulverizada

1. Ubicar la masa de hojaldre en un molde de horneo con papel parafinado, poner un molde encima para que la masa no se crezca y hornear a 180°C por 15 minutos.

2. En un bowl, agregar 1 sobre de crema chantilly, ⅔ de taza de leche fría y 2 cucharaditas de Colcafé Vainilla.

3. Batir durante 4 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Agregar la crema a una manga pastelera y agregar sobre cada cuadrito de masa hasta formar varias capas.

5. Decorar con azúcar pulverizada en la parte superior

6. ¡A disfrutar de esta deliciosa Milhoja de Café!