Espuma de café

Receta realizada con Colcafé

INGREDIENTES

1 PORCIONES

- ½ taza de crema de leche fría
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de Colcafé Clásico Suave
- Galletas Sultana

1. Batir ½ taza de crema de leche fría por 2 minutos.

2. Agregar 4 cucharadas de azúcar y 2 cucharaditas de Colcafé Clásico Suave.

3. Continuar batiendo por aproximadamente 10 minutos más.

4. Servir sobre una copa o recipiente con la ayuda de una manga pastelera.

5. Decorar con un poco de café en la parte superior de la espuma de café.

6. Listo, disfrutar con galletas Sultana.