Gotxei



BEBIDAS · VEGETARIANO

Café con huevo vietnamita

10min · 2 raciones · 371 kcal

Ingredientes

- **125 ml** leche condensada Nestlé
- **2** yemas de huevo
- Café
- Cacao en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	15 g
Grasas	13 g
Hidratos	50 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. Mezclar la leche condensada con las dos yemas y batir durante 5-10 minutos hasta que tenga una consistencia similar a una masa de pastel
2. Para comprobar la consistencia, llenar un vaso con agua y poner encima una cucharada de la mezcla; si flota, está bien, si no, hay que batir más
3. Servir sobre el café, de modo que la mezcla quede encima de él, y rematar con un poco de cacao en polvo

RECOMENDACIONES

El autor batió la mezcla a mano y después probó con su espumador, con el que consiguió el resultado deseado. Se recomienda beberlo de manera que se tomen el café y la crema a la vez.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei