la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Postre viral de café y Lotus

6 raciones 414 kcal

Ingredientes

- **750 ml** leche
- **250 ml** de café
- **3** o 4 cucharadas de azúcar
- **120 gr** de maicena

DECORACIÓN (OPCIONAL)

- Crema Lotus
- Galletas Lotus

POR RACIÓN

Proteínas	5,8 g
Grasas	17 g
Hidratos	58 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. En un cazo ponemos la leche, el café, el azúcar y la maicena
2. Batimos bien hasta que no queden grumos e integramos todo muy bien
3. Lo llevamos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
4. Lo pasamos al molde, en este caso un brick de leche
5. Colocamos unas gomas en los extremos para que no se abra y ponemos las galletas Lotus encima
6. Refrigeramos unas 4 horas
7. Decoramos con crema Lotus y más galletas Lotus desmenuzadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos