la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta helada de café

2h · 8 raciones · 566 kcal

Ingredientes

- **150 gr** chocolate negro
- **700 ml** nata fría
- **1 lata** pequeña de leche condensada
- **3 cucharadas** de café soluble

POR RACIÓN

Proteínas	**7,4 g**
Grasas	**42 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Funde el chocolate negro y con él haz 4 o 5 placas finas
2. Deja endurecer las placas y resérvalas
3. Pon en un bol la nata, la leche condensada y el café, que estén muy fríos, y bate hasta montar
4. Usa un molde desechable
5. En el molde, ve colocando capas de crema y de placas de chocolate
6. Tapa bien el molde y llévalo al congelador un mínimo de 2 horas
7. Desmolda y decora con chocolate negro fundido, al gusto

Hecho con CookNest

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