

Helado café

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
100 gr Café
3 Huevos
600 ml Leche

ELABORACIÓN

Separar las yemas, reservando las claras, mezclar sólo las yemas con los ingredientes en la batidora.

Hervir removiendo hasta que espese. Una vez fría la masa pasarla a la heladora.

Batir las claras a punto de nieve y añadirlas. Puede adornarse con un poco de caramelo líquido.