



COCTEL DE FRAMBUESAS CON BESO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 200g de frambuesas
- 200g de hielo
- 200g de agua muy fría
- 100g de countreau
- 100g de granadina
- Siope de caramelo o chocolate
- Dos o tres galletas de chocolate trituradas

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar **1min/vel10**.
2. Mientras, preparar el caramelo en un plato plano y las galletas en otro plato también plano.
3. Coger la copa y humedecer el borde en el sirope y seguidamente en las galletas, formando un borde de chocolate en la copa.
4. Servir el coctel en la copa.

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com