

SPUMOME AL CAFFÉ

Ingredientes para 6 personas:

150 grs. de azúcar

15 grs. de café soluble

400 grs de hielo

90 grs de leche desnatada

Preparación:

Ponga en el vaso el azúcar y el café y pulverice, 10 seg/vel. 10

Añada el hielo y la leche y programe 5 min/vel. 5. Introduzca la espátula por el bocal y muévala de vez en cuando para conseguir una trituración uniforme.

Sirva inmediatamente en copas.

Sugerencias:

Si lo desea, puede espolvorear las copas con cacao en polvo o canela.

TOÑI COMINO

AGENTE COMERCIAL

696040030

tococa-123@hotmail.com

<http://thermomix-sabadell.es/tonyicomino>

