

Copa de chocolate y café

Hoy vamos a un postre muy refrescante, para ello necesitaremos un buen helado de chocolate, un granizado de café que haremos en casa y un poco de espuma de leche

¿Qué?

- 250grs de nuestro helado de chocolate preferido
- 4 café solos expresso
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 chorrito de licor de café, ron etc
- Leche entera fría para hacer espuma
- 4 copas tipo cocktail

¿Cómo?

Pondremos el café en una bandeja o recipiente, con el azúcar y licor. Mezclaremos bien y lo meteremos en un congelador. Se puede hacer la víspera.

Cuando esté congelado, rascaremos con un tenedor, para obtener granizado fino. Lo conservaremos en el congelador hasta el último momento.

Ahora montaremos las copas: se trata de hacer capas de helado y granizado. Para ello utilizaremos una cuchara: un poco de helado, alisamos bien y un poco de granizado, así sucesivamente.

Nos deberían quedar 3 capas de helado y 3 de café.

Terminaremos nuestras copas con una cucharada de espuma de leche que la conseguiremos de la siguiente manera: ponemos la leche bien fría en el vaso de la batidora y la batimos con el vaso inclinado para que le entre aire. En poco tiempo conseguiremos una espuma densa. Podemos espolvorear por encima un poco de cacao, canela a nuestro gusto... y listo!