

Crema de café a la nata

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 10 '
- 6

Modo express

1. Introduzca la nata con la canela y la maicena en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro. Programe el menú A fuego lento 10 minutos a 90 °C, no cierre la tapa y cocine removiendo a menudo.

2. En un recipiente aparte, bata las yemas de huevo con el azúcar.
3. Cuando falten 2 minutos para acabar el programa, vierta las yemas con el azúcar en la cubeta y remueva hasta que acabe el programa.
4. Prepare el Mixer con el emulsionador y coloque la tapa.
5. Retire la canela y vierta la mitad de la mezcla de la cubeta en el vaso del Mixer, junto con la mitad del café, y bata a velocidad baja durante un minuto.
6. Reparta la crema en recipientes individuales y repita la operación con la otra mitad del preparado.
7. Deje enfriar en la nevera antes de servir.

EL TOQUE FINAL

Sirva recién sacado de la nevera y con un poco de cacao amargo espolvoreado por encima.