

HELADO DE CAFÉ

- 2 griegos
- 1 tubo de leche condensada (170gr)
- 2 cucharadas de leche (las necesarias).
- 35gr de café soluble (yo uso mocha)
- 1 chorro de licor café

Poner el yogur en un cuenco grande, añadir la leche condensada y mezclar con unas varillas.

Disolver bien el café en la leche y añadir a la mezcla. Seguir removiendo.

Agregar el licor café.

Cuando esté todo de color uniforme, echarlo en la heladera con ella encendida unos 30 minutos.