



COPAS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada light
- $\frac{3}{4}$: taza de endulzante sin calorías granulado
- 1 cucharadita de café: soluble
- 1 sobre de grenetina (7 gr) hidratada en $\frac{1}{4}$: taza de agua
- $\frac{1}{2}$: taza de soletas partidas a la mitad
- $\frac{1}{2}$: taza de frambuesas
- Hojas de menta para decorar

Procedimiento:

1. Coloca la leche evaporada en un recipiente de plástico y llévala al congelador por una hora.
2. Pasada esta hora, funde la grenetina. Reserva.
3. Licúa la leche semi congelada con el endulzante, el café: y la grenetina.
4. Coloca en cada copa un por de soletas y frambuesas. Vierte la mezcla de café: en cada copa y llévalas a refrigeración por 1 hora.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: