

ESPRESSO HELADO CON FRUTOS ROJOS Y FINANCIERS DE FRAMBUESA

🕒 20 min 🍷 Media



MATERIALES

Batidora
Mezcladora
Horno
Coctelera

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Para El Café Helado Con
Frutos Rojos:

Cápsulas De Grand Cru
Roma O Ristretto
Decaffeinato
G De Fresas Maduras
G De Grosellas Rojas (O 160
MI De Puré De Fresas Y
Grosellas Rojas)

Cucharaditas De Azúcar
Cubitos De Hielo

Para Los Financiers De
Frambuesa:

G De Mantequilla
Claros De Huevo
G De Azúcar Glas
G De Almendras Molidas

¡COMENCEMOS!

- Para el café helado con frutos rojos:
- Mezcla la fruta en una batidora y añade un poco de agua hasta que tenga la consistencia de una salsa
- A continuación pásalo por un colador fino
- Prepara el café y viértelo en una coctelera junto con el azúcar, los cubitos de hielo y la salsa de frutas
- Si la coctelera es pequeña, puedes hacerlo en dos veces
- Agita con fuerza hasta que los cubitos de hielo se hayan derretido y vierte la mezcla en los vasos
- Para los financiers de frambuesa:
- Calienta el horno a 180 °C
- Derrite la mantequilla en una cacerola pequeña hasta que empiece a borbotear y a dorarse
- Bate las claras de huevo hasta que tengan una textura espumosa, añade el azúcar glas, las almendras y la miel
- Mézclalo todo
- Vierte la mezcla en moldes de silicona para magdalenas o en moldes de papel e introduce tres o cuatro frambuesas en cada uno
- Introdúcelos en el horno durante 15 min aproximadamente
- A continuación retíralos de los moldes y déjalos enfriar

Cucharadita De Miel

G De Frambuesas

INSPIRACIONES

