

# 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  
Decaffeinado

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

