

Lágrima helada con praliné de almendras



Preparación

En una cacerolita, derretir 1/3 taza de azúcar hasta punto caramelo. Fuera del fuego, verter 1/3 taza de almendras enteras y mezclar hasta cubrir las bien. Sobre un papel manteca o superficie enmantecada, volcar las almendras con caramelo, esparcir para que no se superpongan y dejar enfriar. Sobre una tabla, picar el praliné bien chiquito y reservar. Hacer 1 taza de café fuerte y dulce y llevar al freezer en cubeteras. Espumar 2 tazas de Leche entera La Serenísima bien fría y repartir en dos vasos. Poner en cada vaso 3 cubitos de café y servir espolvoreado con el praliné de almendras.

2 Porciones

