



ESPUMA DE CHOCOLATE CAFÉ SIN NATA NI CLARA



Ingredientes

- 340g de leche fresca
- 20g de miel
- 35g de café
- 80g de cobertura 70%.



ESPUMA DE CHOCOLATE CAFÉ SIN NATA NI CLARA

Preparación

- 1· Hervir la leche, añadir los granos de café machacados en mortero, tapar e infusionar 1 hora.
 - 2· Colar por [superbag](#) y añadir la miel.
 - 3· Calentar otra vez sin hervir para poder fundir el chocolate.
 - 4· Añadir el chocolate, dejar reposar 2 minutos y triturar bien asegurándonos que el chocolate se ha fundido perfectamente.
 - 5· Enfriar en la nevera.
- * Esta receta es de batido de chocolate con café para tomar frío, pero si lo ponemos en un [sifón](#) realizamos una espuma super ligera.