

# CAFÉ BOMBÓN HELADO

Rinde: Para 3 personas

## INGREDIENTES:

- 1 café espresso largo
- ½ taza de leche condensada
- 1 taza de hielo picado
- 1 cucharada de caramelo
- ¼ de taza de licor de crema de whisky

## PREPARACIÓN:

- Prepara una medida de café cargado.
- En una licuadora coloca hielo, agrega el café.
- Después añade leche condensada.
- Finalmente agrega el licor de crema de whisky.
- Licúa hasta punto de nieve.
- Vierte la preparación en una copa con caramelo.
- Adorna con crema batida, chocolate rallado y una cereza.

