



Affogato de Biscoff®

5 pasos
1 raciones

Lleva este postre italiano a base de café a otro nivel añadiendo una cucharada de Biscoff a la combinación de helado de vainilla y un chupito de café espresso caliente.

Ingredientes

1 cucharada de crema para untar Biscoff
Helado de vainilla (al gusto)
1 cucharada de sirope Biscoff
1 chupito de café espresso (30 ml)
1 galleta Biscoff

Preparación

- 1 Prepara un espresso y resérvalo.
- 2 Coge un vaso y añade 1 cucharada de crema para untar Biscoff.
- 3 Añade helado al vaso con la crema para untar Biscoff.
- 4 Vierte el espresso en el vaso.
- 5 Remata con un chorrito de sirope Biscoff, unas migas de galleta Biscoff y una galleta Biscoff.