

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.

Ingredients

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.