

## LICOR crema de CAFÉ

### Ingredientes:

Café 150 ml  
Brandy 150 ml  
Leche condensada 400 ml  
Yemas de huevo 2 U.

### Preparación:

Mezclar la leche condensada con las 2 yemas de huevo, hasta lograr una consistencia cremosa. Reservar.  
En una olla a fuego medio colocar la leche condensada sin dejar que hervir.  
Agregar las yemas reservadas y mezclar.  
Incorporar el café mezclando bien para integrar todos los ingredientes.  
Seguir removiendo y cocinar a fuego medio-bajo hasta que tome el punto de espesor deseado.  
Agregar el brandy y seguir removiendo hasta que el licor se integre completamente.  
Retirar del fuego y dejar que entibie un poco.  
Envasar en una botella esterilizada y listo para disfrutar.  
Se sirve solo o con hielo.

¡Hasta la próxima!

