



## DUO DE VAINILLA Y CAFÉ EVAPORADO

### Ingredientes

- 1 Tarro leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® fría
- 1 Taza de hielo
- 2 Tazas de leche SVELTY® frías
- 3 Cucharadas de café NESCAFÉ® tradición
- Endulzante en gotas (probar cantidad)
- 3 Cucharaditas de esencia de vainilla
- 8 Porciones cassata de vainilla SAVORY®
- Canela o cacao en polvo para decorar

### Preparación

1.- En el jarro de una juguera vierte la leche evaporada IDEAL® fría con el hielo y la leche SVELTY® fría. Agrega el café NESCAFÉ® tradición y endulzante líquido. Procesa a velocidad alta durante 10 segundos hasta conseguir una preparación espumosa.

2.- Vierte el batido en vasos y cada uno de ellos agrega una bola de cassata de vainilla SAVORY®. Espolvorea con cacao o canela en polvo y sirve de inmediato, disfruta de esta preparación bien fría.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
15 minutos

### Información Nutricional

Energía:	189 Kcal
Proteínas:	6.0 g
Grasa Total:	9.1 g
Colesterol:	20.0 mg
H. de Carbono:	20.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	159 mg