

# Crema de Café y Cookies

Receta realizada con | *Colcafé*

## INGREDIENTES

- 1 taza de leche fresca
- 1 taza de leche condensada
- 2 cucharaditas de Colcafé Vainilla
- 4 yemas de huevo
- 2 cucharadas de fécula de maíz



1. Mezcla en una olla 1 taza de leche fresca, 1 taza de leche condensada y 2 cucharaditas de Colcafé Vainilla.



2. Déjalo a fuego medio hasta que llegue a ebullición o hierva



3. Mezcla 4 yemas de huevo y 2 cucharadas de fécula de maíz.



4. Agrega la mitad de la mezcla caliente para temperar.



5. Bate enérgicamente.



6. Integra toda la mezcla en el recipiente caliente y bate hasta lograr una consistencia tersa y espesa.



7. Deja enfriar y con la ayuda de una manga verde en pocillos de espresso.



8. Decora con Minichips NOEL.