

BATIDO LIGHT DE CAFÉ

1 raciones

10 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Postres



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
88 kcal	5 g
Grasas	Carbohidratos
2 g	17 g
Fibra	Sal
2 g	0.2 g

Ingredientes


- 125 g de café o descafeinado
- 125 g de yogur desnatado
- Una pizca de canela molida
- Endulcorante al gusto
- Hielo

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara el café y deja que se enfríe por completo.
- 2** Con la batidora pica el hielo.
- 3** Añade al vaso el café frío, el yogur y el endulcorante, y bate hasta que quede cremoso.
- 4** Sirve y espolvorea canela por encima

THERMOMIX

- 1** Prepara el café y deja que se enfríe por completo.
- 2** Pica el hielo. **10 segundos** / 
- 3** Añade al vaso el café frío, el yogur y el endulcorante, y bate hasta que quede cremoso. **3 min / vel 4**
- 4** Sirve y espolvorea canela por encima.

Consejos

- Prepara el café con antelación y úsalo bien frío para que el batido quede más cremoso sin aguarlo.
- Si quieres una textura tipo “frappé”, añade más hielo y bátelo un poco más hasta que quede muy homogéneo.
- Ajusta el endulzante al final: prueba y corrige antes de servir para no pasarte.
- Para un aroma más marcado, espolvorea la canela justo al servir (y no antes) para que mantenga el perfume.