

CREMA IRLANDESA

Deliciosa bebida tipo Baileys

¡Sin lácteos!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml

- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharaditas de café instantáneo
- Pizca de sal
- 1/3 de taza de whisky
- 600 ml. leche vegetal (coco o almendras)

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

3 cucharaditas de café soluble en 50 ml de agua muy caliente. Apartamos.

una cacerola vertemos 60 ml de leche vegetal de su preferencia. Prendemos el fuego y agregamos 5 cucharadas de azúcar, disolvemos bien. Cuando la leche empiece a hervir, bajamos a fuego bajo y mezclamos de vez en vez durante 30 minutos. Apagamos el fuego y esperamos a que enfríe.

la leche al vaso de la licuadora, agregamos los 50 ml de café que ya tenemos, agregamos una cucharadita de esencia de vainilla, agregamos 1/3 de taza de whisky y una pizca de sal. Licuamos por un minuto. La pasamos a una botella de cristal. (Se conserva en refrigeración)

.

Ver video

@shaarshhcitruzz7423

Con todo respeto que guapa, linda y tierna se ve la Sra en este vídeo. Y él como siempre tan original y carismático para degustar las ricas recetas. Felicidades !! Familia Cocina Vegan Fácil 

@haro1dbekkeer

Me encantan los videos de Vegan Fácil llevo ya aproximadamente 5 años de vegano y gracias a este canal he podido extender mi gama alimenticia ,me siento genial hizo de perfecta salud piel soy optimista veo la vida con positivismo gracias me fascina el canal .

@teresanunez6162

Alfonso de mi corazón, no dejas de sorprenderme, que cosas más ricas de todo género hacen, ya tenemos un brindis vegano para despedir el año!!! 

@gabyhernandez3039

Mis hermanas no creen que se pueda hacer !! Les voy a demostrar que sí !! Muchísimas gracias , un abrazo