

Azafrán & Caramelo

Ingredientes (2 tazas)

- 150 g de crema líquida
- 20 g de azúcar candi (Kluntje)
- 15 g de té de azafrán y caramelo (Nº de artículo 8050)
- 6-8 cubitos de hielo
- 300 ml de leche

Preparación

1. Coloca la crema líquida y el azúcar candi en una cacerola y calienta a fuego lento, dejando que el azúcar se disuelva completamente.
2. ñade el té a la crema caliente y deja infusionar durante 10 minutos.
3. Filtra la mezcla de té y crema a través de un colador en un bol, presionando bien el té.
4. Deja enfriar en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
5. Bate la mezcla enfriada con una batidora hasta obtener una crema.
6. Coloca los cubitos de hielo en los vasos, agrega la leche y cubre con la crema.

