



INGREDIENTES:

- 200 gramos de nata para montar
- 1 cucharada de azúcar glas
- 600 gramos de café preparado
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 90 ó 100 gramos de whisky
- nuez moscada molida (opcional)



ELABORACION:

1. Colocar La mariposa en las cuchillas. Verter en el vaso la nata y el azúcar glas y, **sin programar tiempo, montar la nata a velocidad 3**

, hasta que la veamos montada.

2. Verter en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar.

3. Retirar la mariposa y lavar el vaso.

4. Poner en el vaso el café y el azúcar moreno y **programar 6 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1.**

5. Añadir el whisky y **mezclar 4 segundos a velocidad 4.**

6. Verter el contenido del vaso en 6 tazas altas, copas o vasos de cristal. Distribuir encima la nata montada y espolvorear con la nuez moscada.

Servir inmediatamente.

Variante: Si se prefiere flambear el whisky, verterlo antes en una taza caliente y encenderlo con un mechero o cerilla. Después añadirlo al vaso.

Está increíble!