



**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!**