



INGREDIENTES:

- 250 gramos de nata
- 200 gramos de azúcar
- 400 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- 160 gramos de café fuerte
- 1 cucharada de Nescafé

PREPARACIÓN:

1. Montar la nata y reservar.
2. Sin lavar el vaso introducir los huevos y el azúcar, **programando 3 minutos, temperatura 80 grados, velocidad 4**
3. Añadir el café reforzado con la cucharada de Nescafé. Agregar la mantequilla y **seguir batiendo en velocidad 4**, hasta que todo quede bien mezclado.
4. Mezclarlo todo con la nata montada envolviendo bien con la espátula y dejar congelar.
5. **NOTA:** Se le pueden añadir trocitos de chocolate.