



MILHOJAS DE AFTER EIGHT

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
16 Caramelos de menta

Para el relleno:
100gr Chocolate negro
100 gr Nata

Para la salsa:
1 sobre Café soluble
100 gr Azúcar
1 chorrito Coñac
200 ml Agua

TRUCO

Estas recetas no llevan alcohol ya que están pensadas para hacerlas con niños. Se puede echar un chorrito de coñac al añadir el chocolate y dejarlo enfriar.

ELABORACIÓN

Metemos un caramelo al microondas entre dos papeles de horno. Una vez disueltos, extendemos con un rodillo consiguiendo una lámina muy fina de caramelo. Reservamos.

Ponemos a hervir la nata, la retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado. Cuando se disuelva dejamos enfriar. Guardamos en una manga pastelera.

Colocamos el azúcar en una cazuela pequeña al fuego con unas gotas de agua. Dejamos que se haga un caramelo rubio y añadimos el agua y el sobre de café. Dejamos reducir a la mitad de su volumen.

Colocamos una lamina de caramelo de menta en el plato, rellenamos con el chocolate y completamos hasta hacer 4 capas de caramelo.

Añadimos la salsa alrededor y terminamos con menta fresca picada por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
9/10



SALUDABLE
7/10