

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Maria Isabel Vi



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Se puede sustituir el yogur por crema o helado de yogur. En lugar de chocolate rallado, se puede decorar espolvoreando 1/2 cdita. de cacao e

## Descripción:

Deliciosa versión del popular postre italiano que se prepara con soletas empapadas en café y licor.

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 Soletas (lenguas de gato), aprox. 70 g en total
- 1 cdita. de Café instantáneo granulado
- 120 ml de Agua hirviendo
- 2 cdas. de Brandy o licor de café
- 200 g de Yogur de consistencia firme
- 1 cdita. de Azúcar
- 200 g de Queso ricotta
- 25 g de Azúcar, cernida
- 1 cdita. de Extracto puro de vainilla
- 30 g de Chocolate oscuro de buena calidad, rallado, para adornar

## Preparación:

### Paso 1

*Partir cada galleta en 3 pedazos, y dividirlos en partes iguales entre 4 vasos o tazones con una capacidad de 240 ml aprox..*

## **Paso 2**

*Poner el café en una jarra graduada y añadir el agua hirviendo. Agregar el brandy o el licor, y el azúcar; revolver para homogeneizar la mezcla. Verter sobre las galletas (soletas) de tal manera que queden empapadas; dejarlas reposar mientras se prepara la cubierta.*

## **Paso 3**

*Batir el queso ricotta junto con el yogur, el azúcar glass y la vainilla, hasta obtener una consistencia suave y cremosa. Verter la crema sobre las galletas. Esparcir chocolate rallado encima de cada postre. Cubrir los vasos o tazones y refrigerar al menos 30 minutos (no más de 3 o 4 horas) antes de servir.*