Crema de chocolate blanco y café

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ely

Descripción:

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- 300 grs. de Chocolate blanco
- 150 ml. de Crema
- 430 grs. de Mantequilla
- 150 grs. de Azúcar flor
- 1 cucharada de Café

Preparación:

Paso 1

Derretir a baño maría el chocolate blanco y la crema, dejar enfriar. Aparte bata la mantequilla con azúcar flor hasta que esté cremoso agregar batiendo el chocolate y el café disuelto en 1 cucharada de agua hirviendo.