

AFFOGATO DE BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff®





AFFOGATO DE BISCOFF

Lleve este postre italiano a base de café al siguiente nivel agregando una cucharada de Biscoff a la combinación de helado de vainilla y un trago de espresso caliente.



RACIONES 1 ración

INGREDIENTES

1 cucharada de **crema Biscoff** para untar
Helado de vainilla (al gusto)
1 cucharada de **topping de Biscoff**
1 vasito de espresso (30 ml)
1 **galleta Biscoff**

PREPARACIÓN

1. Hacer un vasito de espresso y reservar
2. Tome un vaso y agréguele 1 cucharada de crema Biscoff para untar..
3. Añade helado al vaso con la crema Biscoff
4. Vierta el trago de espresso en el vaso.
5. Termine con una llovizna de topping Biscoff; algunas galletas molidas Biscoff y una galleta Biscoff.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

