

Pudin Capuchino

Utilizo en esta receta la bebida de avellana porque el resultado final recuerda a la Nutella (crema de cacao y avellanas para untar), pero sino la encuentras sustituye por bebida de almendras o cualquier otra bebida vegetal de tu agrado.

INGREDIENTES:

- 120ml café expreso normal o descafeinado (1/2 vaso)
- 120ml Bebida de avellana (1/2 vaso)
- 3-4 Cucharadas semillas chía (50g)
- 1 Cucharadita café soluble descafeinado (tipo "Nescafé")
- 1 Cucharada sirope de agave o edulcorante líquido al gusto
- 3 Cucharaditas cacao puro (tipo "Valor" en polvo)
- 6-8 Avellanas o almendras (opcional)
- Hojas de menta para decorar

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Tamizar el cacao con ayuda de un colador para deshacer los grumos, agregar un poco del café y desleír.
2. Agregar el resto del café, café soluble, bebida de avellana, sirope de agave (si la bebida vegetal es dulce, no es necesario) y semillas de chía. Mezclar bien.
3. Repartir en un par de copas o recipientes en que lo serviremos. Dejar reposar en la nevera 2 horas o más.
4. Tostar las avellanas: en una sartén (sin aceite) a fuego medio poner las avellanas y remover constantemente hasta que las veamos ligeramente tostadas, retirar a un plato, dejar enfriar y picarlas ligeramente (reservar para decorar)
5. Servir frío, espolvoreado con las avellanas picadas por encima y un brote de menta.