



## RECETAS CON CAFÉ DE LA ABUELA

### PUDIN DE CAFÉ

4 TAZAS DE HARINA

2 TAZAS DE AZUCAR

1 LIBRA DE MANTEQUILLA

UNA TAZA DE CAFÉ MEDIO

DOS CUCHARADITAS DE VAINILLA

1 CUCHARADITA DE SAL

6 HUEVOS

6 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR

MEDIA TAZA DE LECHE

SE BATEN LA MANTEQUILLA Y EL AZUCAR HASTA QUE CONFORME UNA CREMA, SE LE ANADEN LOS HUEVOS ENTEROS UNO A UNO, Y LA HARINA CERNIDA CON LA SAL, Y EL POLVO DE HORNEAR, POR ULTIMO EL CAFÉ, LA LECHE, Y LA VAINILLA. SE VIERTÉ EN UN MOLDE ENGRASADO O FORRADO CON PAPEL DE HORNEAR, SE HORNEA A 300 GRADOS CENTIGRADOS POR UNA HORA.



## RECETAS CON CAFÉ DE LA ABUELA

### POSTRE DE CAFÉ

2 TAZAS DE LECHE

DOS CUCHARADAS DE CAFÉ DARK

6 YEMAS DE HUEVO

UNA TAZA Y MEDIA DE AZUCAR

SE PONE A HERVIR LA LECHE CON EL AZUCAR, LAS YEMAS SE BATEN UN POCO Y CUANDO HIERVA LA LECHE Y EL AZUCAR, SE ECHA POR CUCHARADAS LA LECHE EN LAS YEMAS MOVIENDO FUERTE, LUEGO SE VACIAN LAS YEMAS CON LA LECHE OTRA VEZ EN LA OLLA Y SE PONEN AL FUEGO NUEVAMENTE HASTA QUE COMIENZEN A HERVIR TENIENDO CUIDADO DE QUE NO SE DANE REMOVIENDO SIEMPRE.

AL BAJARLO SE LE PONE EL CAFÉ Y LA VAINILLA.

SE BATEN LAS CLARAS HASTA PUNTO DE NIEVE Y SE LE ECHA ALMIBAR DE AZUCAR QUE SE HACE CON MEDIA TAZA DE AZUCAR Y UN POCO DE AGUA, LENTAMENTE. SE VIERTE LA CREMA HECHA ANTERIORMENTE EN UNA REFRACTARIA Y SE CUBRE CON EL MERENGUE.



## RECETAS CON CAFÉ DE LA ABUELA

### PARFAIT DE CAFÉ

2 TAZAS DE AGUA

1 TAZA MAS DOS CUCHARADAS DE AZUCAR

MEDIA TAZA DE CAFÉ DARK

8 YEMAS DE HUEVO

DOS CUCHARADAS DE RALLADURA DE NARANJA

2 CUCHARADAS DE LICOR DE CAFÉ (AMARETO)

2 TAZAS DE CREMA DE LECHE O LECHE EVAPORADA

COMBINE LA TAZA DE AGUA CON LA TAZA DE AZUCAR EN UNA OLLA PEQUENA, COCINE POR CINCO MINUTOS, HASTA QUE HIERVA. ADICIONE EL CAFÉ, Y DEJE ENFRIAR. COLOQUE LAS YEMAS EN OTRA OLLA MEZCLELAS, AGREGUE LA ANTERIOR PREPARACION DE LECHE CON AZUCAR Y CAFÉ, COCINE A FUEGO LENTO REVOLVIENDO LENTAMENTE COCINE HASTA QUE QUEDE COMO UNA MEZCLA DE SALSA ESPESA, AGREGUE RALLADURA DE NARANJA DEJE ENFRIAR ADICIONE EL LICOR Y COLOQUE EN EL REFRIGERADOR, ENFRIE LA CREMA DE LECHE AGREGUE DOS CUCHARADAS DE AZUCAR BATIENDOLAS Y AGREGUE LA MEZCLA QUE CONTIENE EL CAFÉ, SIERVA EN COPAS Y DEJE ENFRIAR DE UN DIA PARA OTRO.



## RECETAS CON CAFÉ DE LA ABUELA

### CAFÉ CALIENTE ESPECIAL

2 TAZAS DE CAFE DARK CALIENTE CON AZUCAR

3 TAZAS DE LECHE CALIENTE

100 ML DE BAILEY

UNA CUCHARADITA DE VAINILLA OPCIONAL

REVOLVER TODO Y SERVIR EN TAZAS.



## RECETAS CON CAFÉ DE LA ABUELA

### GALLETAS DE CAFÉ

3 HUEVOS

MEDIA CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR

UNA TAZA Y DOS CUCHARADAS DE AZUCAR

DOS CUCHARADAS DE CAFÉ DARK

UNA CUCHARADITA DE ANIS

UNA TAZA Y MEDIA DE HARINA

BATA LAS HUEVOS CON EL AZUCAR POR 20 MINUTOS AGREGUE LA HARINA Y EL POLVO DE HORNEAR Y BATA TRES MINUTOS MAS, AGREGUE EL CAFÉ LIQUIDO FRIO, Y EL ANIS, COLOQUE UNA CUCHARADITA DE LA MEZCLA EN LA BANDEJA DE HORNEAR CON PAPEL, O ENGRASADA. POR 10 MINUTOS A 325 GRADOS FARENHEIT.