



Sin Lactosa



hazlo más fácil

Sustituye los albaricoques por otra fruta de temporada.

Cous cous de café, helado de nata sin lactosa y albaricoques macerados con amaretto

🕒 15 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES

ingredientes

· 4 bolas de helado de nata sin lactosa

Para el cous cous de café:

- 150 gr. de cous cous
- 150 ml. de agua
- 2 sobres de Nescafé soluble
- 50 gr. de azúcar
- 25 gr. de margarina 100% vegetal

Para los albaricoques:

- 4 albaricoques
- 50 ml. de amaretto
- 50 gr. de azúcar

elaboración

Para el cous cous de café:

Llevar el café a ebullición junto con el azúcar. Retirar del fuego y añadir el cous cous. Dejar reposar 1 minuto, añadir la margarina, mezclar bien y conservar en nevera.

Para los albaricoques:

Calentar el amaretto con el azúcar hasta que se disuelva. Añadir los albaricoques pelados y dejar enfriar.

Emplatado:

De base poner el cous cous de café, encima el helado sin lactosa y decorar con los albaricoques.