

# Creme de Whiskey Caseiro tipo Baileys

1 litro

– 6.00

18min



## Ingredientes

3 ovos
1 lata de leite condensado
200ml de natas
250ml Whisky
1 café expresso frio

## Acessórios

Misturador



## Preparação

10min

8min

3h

1ª	<p>Coloque os ovos e o leite condensado na taça com o acessório misturador na velocidade 6, durante 4 minutos. Antes 1 minuto de terminar, verta em fio metade do whisky através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(3 ovos + 1 lata de leite condensado + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Adicione as natas e programe mais 4 minutos na velocidade 6. Antes 1 minuto de terminar e verta o restante whisky e o café em fio através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(200ml de natas + 250ml whisky + 1 café expresso + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(velocidade: 6 ; Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Coe todo o preparado com um coador fino ou um pano.</p>
<b>Dica</b>	<p>Uma garrafa de Baileys custa à data 13,50€ e tem 70cl, a receita é para 1 litro e custa menos de 6€.Sirva fresco após arrefecer no frigorífico ou sirva com gelo.</p>
<b>Suge:</b>	<p>Mantenha o preparado no frigorifico para conservar mais tempo.</p>