



BAILEYS

INGREDIENTES:

400 g de nata
250 g de whisky
20 g de chocolate con leche
20 g de chocolate amargo
180 g de azúcar
1 huevo

PREPARACION:

1. Colocar una jarra en la tapa y pesar 200 g de nata. Retirar y reservar. Colocar otra jarra en la tapa y pesar el whisky. Retirar y reservar.
2. Poner el chocolate en el vaso, el azúcar, el huevo y 200 g de nata, y mezclar 10 seg, vel 10. Programar 5 min, 90º, vel 2.
3. Programar otros 4 min, 90º, vel 3, colocar el cubilete en la tapa y, con la maquina en marcha, ir añadiendo la nata y, el whisky despacio sobre la tapadera.
4. Echar el licor en una botella lavada y enjuagada con agua caliente, y dejar enfriar antes de guardarlo en el frigorífico.