



Café frappé Oreo

Ingredientes

120 ml	Café fuerte frío o un expreso doble
1 taza	Leche fría entera o descremada
6 unds	Galletas Oreo
1 taza	Hielo
½ taza	Sirope de chocolate o chocolate 70% (debe ser derretido)
	Azúcar al gusto
	Crema batida

Preparación

1. Licuar el café, la leche, las galletas y el hielo hasta que quede una mezcla homogénea y suave. Si se desea más espeso se puede agregar más hielo
2. Verter la mezcla en vasos altos
3. Colocar crema batida al gusto
4. Decorar la bebida con sirope de chocolate y galleta triturada o pulverizada