

WILLIAMS SONOMA

Waffles Keto y Café con Proteína Cold Foam

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
WAFFLE - 330 g harina de almendra - 60 g harina de coco - 15 g polvo para hornear - 6 pz de huevo - 180 ml crema para batir - 90 g mantequilla - 3 cda extracto de vainilla - 40g azúcar CREMA DULCE - Fresa - Frambuesa - Blueberries - Nibs de cacao - 1 barra queso crema - 10 g de alulosa - 50 ml crema para batir - 6 ml vainilla	1. Derretir la mantequilla y reservar. 2. Mezclar la harina de almendra y la harina de coco, junto al polvo para hornear. 3. En otro recipiente batir los huevos la mantequilla derretida, vainilla y el endulzante. 4. Incorporarlos poco a poco los polvos secos evitando los grumos. 5. Dejar reposar la mezcla y pre calentar la wafflera. 6. Engrasar ligeramente la wafflera y cocinar cada waffle por 5 a 10 minutos. 1. En un bowl y con batidor de globo acreamar el queso crema a temperatura ambiente. 2. Añadir la crema para batir junto con el azúcar y la vainilla. 3. Acompañar con la fruta y los nibs de cacao.
CAFÉ LATTE - 2 shot de expreso - 200 ml de leche de almendra sin azúcar - 15 g de alulosa COLD FOAM - 80 ml de leche de tu elección - 120 ml crema para batir - 25 g de proteína de tu elección - 25 g alulosa - Vainilla - 1 pizca de sal	1. Extraer 2 shots de la máquina de espresso. 2. En un vaso añadir hielo junto con la leche de almendra. 3. Añadir el alulosa a los shot de espresso hasta disolver e incorporarlos al vaso con leche y hielo. 1. Es importante que los ingredientes estén fríos. 2. Comenzar a batir la crema para batir con un espumador eléctrico. 3. Mezclar la leche con el resto de tus ingredientes e integrar poco a poco con la crema para batir. 4. Una vez listo añadirlo al vaso con el ice latte.

