

Crema Irlandesa Keto

12 porciones

2/3 taza de edulcorante de su elección (me gusta Monkfruit)
1 cucharada de cacao en polvo oscuro sin azúcar
1 cucharadita de espresso instantáneo en polvo
2 tazas de crema espesa
1 1/2 tazas de whisky irlandés (yo usé Jameson)
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de extracto de almendras

Coloque el edulcorante, el cacao en polvo y el espresso en una cacerola pequeña. Batir para mezclar.

Batir lentamente la crema.

Coloque la sartén en la estufa, a fuego medio, y cocine a fuego lento. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante unos 10 minutos, revolviendo constantemente. Asegúrese de que todo el cacao en polvo y el edulcorante estén disueltos.

Mezclar el whisky con la vainilla y el extracto de almendras. Mezclar con la mezcla de crema y cacao en polvo.

Deje enfriar completamente. Colar el líquido en un colador fino para eliminar la fina costra que se forma en la parte superior.

Transfiera a una botella y refrigere. Esto se mantendrá durante aproximadamente 2 semanas.

¡Disfruta responsablemente!

Calorías 173.674 kcal, Grasa, Total 13.765 g, Grasa saturada 6.887 g, Azúcar, Total 0.045 g, Total de carbohidratos 0.359 g, Proteína 0.085 g, Colesterol 45.714 mg, Ácidos grasos trans 0.000 g, Sodio 11.702 mg

©TheFrugalChef2021