

Prepárate una crema irlandesa

La primera marca comercial de este licor (de 17% de contenido alcohólico), introducida en el mercado en 1974 y fabricada por R. A. Bailey & Cia. Dublín, Irlanda -aunque la marca actualmente es propiedad de Diageo-, fue Baileys Irish Cream (Crema Irlandesa Baileys). Su base es de whisky irlandés y crema de leche, y puede elaborarse sencillamente de forma casera. Aquí tenéis la receta:



Ingredientes

1 lata de leche condensada.

Whisky (3/4 de la lata de leche condensada), utilizad cualquiera que tengáis por casa.

1 cucharada (pequeña) de café instantáneo

1 cucharada (pequeña) de cacao

1 chorro de esencia de vainilla

Preparación

- Colocad la leche condensada en un recipiente de boca ancha para que podáis batir la mezcla con una minipimer.
- Llenad las $\frac{3}{4}$ partes de la misma lata de leche condensada con el whisky y agregarlo al recipiente, junto con la leche condensada.
- Añadid la cucharadita de café instantáneo, la de cacao y el chorro de esencia de vainilla.
- Mezclad los ingredientes con la minipimer hasta conseguir una crema líquida y homogénea.

Cómo conservarlo

Introducíd la crema en una botella de cristal, con la ayuda de un embudo, y conservarla en la nevera.

Cómo servirlo

- Si lo servís directamente, podéis hacerlo en un vaso con hielo.
- Si lo servís frío, podéis hacerlo en vasos de chupitos.

AVISO: No os dejéis engañar por su apariencia inocua, recordad que tiene 17% de alcohol, por lo que hay que beberla con moderación.

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)