

## CREMA BAILEY'S CASERA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Sale aprox. 1 litro

### Ingredientes

- 1 lata de leche condensada con azúcar de 397 g
- $\frac{3}{4}$  taza de crema dulce para batir, 200 ml.
- 2 cucharadas de espresso o 4 cucharadas de café muy fuerte
- 2 cucharadas de sirope de chocolate
- 1 vaina de vainilla (raspar la parte de adentro) o 1 cucharadita de extracto de vainilla o 1 cucharadita de extracto de almendras
- 300 ml de whisky escocés, aprox 1  $\frac{1}{4}$  taza



### Instrucciones:

1. Mezclar la leche condensada con la crema dulce para batir, el espresso, el sirope de chocolate y el extracto de vainilla o almendra y batir con un batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea, que todo quede bien mezclado.
2. Vierte el whisky y vuelve a batir hasta que todo esté bien integrado. Vierte tu Baileys en una botella limpia y ciérrala bien. Déjala enfriar y estará lista para disfrutar o regalar!

### Nota:

\*El Baileys puede conservarse durante un máximo de dos meses en el refrigerador.