

Café Frappé



Calie Cuisine

Type : Boisson Fraiche

Difficulté : Facile

Durée : 5 minutes

Ingrédients : pour env.1 verre de 500 cl

1 Sachet de café soluble 2g (ou du café liquide env.30cl)

des glaçons

30 cl d'eau bien fraiche

10 cl de lait

1 sucre (plus ou moins selon vos goûts)

Préparation :

- ✓ Dans un shaker ou un Tupperware d'environ 500 cl (verre en plastique avec couvercle) mettez le café, le sucre, l'eau, le lait et les glaçons...
- ✓ Fermez bien le shaker et secouez fortement (presque jusqu'à épuisement des glaçons)...
- ✓ Attention à la mousse lorsque vous ouvrez le shaker !!
- ✓ Versez dans un grand verre accompagné d'une paille (plantée dans la mousse du dessus !!) et vous pouvez saupoudrer la mousse de cacao non sucré !!
- ✓ A boire de suite bien glacé !!

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>