AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Cappuccino Viennois Instantané

HOMEMADE

Ingrédients:

- □ 1 tasse de lait en poudre (1/2 écrémé) (240 ml)
- ☐ 3/4 tasse de boisson instantanée au chocolat (Nesquick pour ma part) (180 ml)
- □ 2/3 tasse de café soluble (160 ml)
- □ 5 sachets de sucre vanilliné (5 x 8 g)



Ingrédients (à multiplier par 2 pour le bocal 1,5 l Action):



Préparation des poudres pour Cappuccino Viennois Instantané:

Mixer le lait en poudre si trop granuleux avant de le doser. (10 sec/ vit 4,5). Réserver.

Mixer à part le café soluble si trop granuleux également avant de le doser (le mien était très fin). Réserver.

Verser directement dans le bocal et mélanger tous les ingrédients (mesurer à l'aide des tasses américaines/cups).

Mélanger tous les ingrédients en secouant le bocal fermé dans tous les sens.

Si pas assez homogène, mixer les poudres 10 sec/ vit 4,5. Conserver dans un bocal hermétiquement fermé. (ici bocal Jar 1,5 l Action).



Pour 1 mug ou 1 tasse moyenne:

Mélanger 3 c.à.soupe (3 x15 ml) de mélange de poudres "Cappuccino Viennois" dans 180 ml d'eau chauffée à 85/90°C (bouilloire).

