

Café frío con thermomix

2 min	2 min 0 min	2 min 0 min 2 min	2 min 0 min 2 min 1/10
2 min 0 min 2 min 1/10 7	2 min 0 min 2 min 1/10 7 6	2 min 0 min 2 min 1/10 7 6 12	

2 min 0 min 2 min 1/10 7 6 12

250G de leche desnatada
4 cubitos de hielo
2 tazas de café senseo (aproximadamente 200G)
2 cucharadas soperas de azúcar blanco
1 sobre de azúcar de vainilla
Chantilly
Vermicelli de chocolate

Cómo preparar una bebida refrescante en el thermomix, como esta receta de café frappé thermomix ?

Â»

Preparar las 2 tazas de café senseo y colocarlas en el congelador durante 30 minutos.

Â»

Colocar la leche en el vaso del thermomix.

Â»

Agregar el azúcar blanco y el azúcar de vainilla.

Â»

Colocar el café y los cubitos de hielo en el vaso del thermomix, luego cerrar la tapa y colocar el tapón.

Â»

Mezclar durante 20 segundos a velocidad 10.

Â»

Verter en 2 tazas, agregar la crema chantilly y los vermicelli de chocolate.

Disfrutar de inmediato, bien frío, especialmente en los días calurosos de verano