Café frappé au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 0 min	Durée : 2 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Astuces : 12	

Ingrédients

250G de lait demi écrémé
4 glaçons
2 tasses de café senseo soit environ 200G
2 CàS de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
Chantilly
Vermicelles au chocolat

Etapes

Comment préparer une boisson bien rafraichissante au thermomix, comme cette recette de café frappé thermomix ?

Â»

Préparer les 2 tasses de café senseo et les mettre 30 minutes au congélateur.

Â»

Mettre le lait dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé.

Â»

Mettre le café et les glaçons dans le bol du thermomix, puis fermer le couvercle et mettre le gobelet.

Â»

Mixer 20 secondes sur le vitesse 10.

Â»

Verser dans 2 tasses, ajouter la crème chantilly et les vermicelles de chocolat.
A déguster de suite, bien frais, particulièrement durant les chaudes journées d'été

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com