

CAFE FRAPPE GOURMAND



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 verres

- 300 ml de café filtre - 200 g de glaçons - 150 ml de crème fouettée (voir recette) - 150 ml de lait demi-écrémé - 3 c.c. de sucre en poudre - coulis de caramel / pralin

1. Préparez un café filtre et laissez-le refroidir.
2. Placez le lait, les glaçons, le sucre et le café froid dans la cuve et lancez le programme SMOOTHIE.
3. Versez la préparation dans des verres hauts et ajoutez aussitôt la crème fouettée, le coulis de caramel et le pralin. Dégustez immédiatement.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »