

IJSKOFFIE MET SLAGROOM EN KARAMELSAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 GLAZEN

- 300 ml espresso - 150 ml halfvolle melk - 100 gram ijsblokjes - 3 theelepels suiker - 250 ml geklopte slagroom - karamelsaus - praline

1. Zet espressokoffie en laat hem koud worden.
2. Doe de melk, ijsblokjes, suiker en koude espresso in de kom en selecteer het SMOOTHIE-programma.
3. Giet de frappucino in hoge glazen en voeg de slagroom, de karamelsaus en de praline toe. Dien de glazen meteen op.

Cook Expert ■