

Chocolat frappé maison : rafraîchissement express pour petits et grands

Préparation

1. : de lait (vous pouvez utiliser du lait de vache mais aussi du lait végétal) de cacao en poudre sans sucre de sucre en poudre 1 cuillère à café d'extrait de vanille 6-laçons Optionnel / pour la chantilly : de crème liquide entière de sucre glace Cacao en poudre ou pépites de chocolat pour la déco Recette : Pour la chantilly : fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
2. Mettez le lait, le cacao, le sucre en poudre, la vanille et les glaçons dans un shaker.
3. Fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse bien.
4. Versez dans les verres, ajoutez si vous le voulez la chantilly puis les pépites de chocolat ou le cacao en poudre puis régalez-vous immédiatement !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com