

Hjemmelavet chokoladefrappé: hurtig forfriskning til små og store

Ingrédients

- 250g mælk (du kan bruge komælk, men også plantebaseret mælk)
- 20g usødet kakaopulver
- 15g sukker
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 80g fløde
- 10g flormelis

Préparation

1. De seneste år er frappékaffe i klassisk version eller latte eller endda aromatiseret blevet en af sommerens stjerne-drikke.
2. Men hvad med dem, der ikke kan lide kaffe, eller børnene?
3. Her er en helt simpel, forfriskende og lækker løsning: frappéchokolade!
4. Mælk efter eget valg, kakao og isterninger, og alle kan nyde det Flødeskum er selvfølgelig valgfrit, men tilføjer et lille strejf af lækkerhed, og du kan selvfølgelig ændre opskriften ved at tilsætte kanel eller lidt hasselnøddesirup i stedet for sukker for eksempel.
5. Ingredienser :Jeg har brugt kakaopulver fra Valrhona og vaniljeekstrakt fra Norohy: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
6. Forberedelsestid : 5 til 10 minutterTil 2 voksne / 3 børn : Ingredienser : mælk (du kan bruge komælk, men også plantebaseret mælk) usødet kakaopulver sukker 1 teskefuld vaniljeekstrakt 6-8 isterninger Valgfrit / til flødeskum : fløde flormelis Kakaopulver eller chokoladechips til pynt Opskrift : Til flødeskum: pisk fløden med flormelis, indtil du opnår den ønskede konsistens.
7. Sæt mælken, kakaopulveret, sukkeret, vaniljen og isterningerne i en shaker.
8. Pisk, indtil blandingen skummer godt.
9. Hæld i glassene, tilsæt flødeskum, hvis du ønsker det, og derefter chokoladechips eller kakaopulver, og nyd det straks!