

Frapitaokolado hejme: ekspresa malvarmigo por malgrandaj kaj grandaj

Ingrédients

- 250g da lakto (vi povas uzi bovinan lakton sed anka vegetalan lakton)
- 20g da kakao-pudro sen sukero
- 15g da sukero-pudro
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 80g da plena likva krem'
- 10g da pulvora sukero

Préparation

1. En la lastaj jaroj, la frapita kafo en klasika versio alatte al e aromigita fariis unu el la steloj de la someraj trinka oĵoj.
2. Sed kio pri la homoj, kiuj ne atas kafon al e infanoj?
3. Jen tre simpla, fre iga kaj delica solvo: la frapitaokolado!
4. La lakto de via elekto, kakao kaj glacia oĵoj, kaj iuj povas uili. La chantilly estas kompreneble opciebla sed aldonas sian malgrandan tuon de delico, kaj vi povas kompreneble modifi la recepton per aldonado de kanelo al iom da hazelnut siropo anstataŭ sukero ekzemple.
5. Ingrediencoj :Mi uzis la kakao-pudron de Valrhona kaj la vanilan ekstrakton Norohy: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
6. Preparotempo : 5 is 10 minutojPor 2 plenkreskuloj / 3 infanoj : Ingrediencoj : da lakto (vi povas uzi bovinan lakton sed anka vegetalan lakton) da kakao-pudro sen sukero da sukero-pudro 1 kulero da vanila ekstrakto 6-lacia oĵoj Opcie / por la chantilly : da plena likva krem' da pulvora sukero Kakao-pudro alokoladaj pecetoj por la dekoracio Recepto : Por la chantilly: batadu la likvan kremon kun la pulvora sukero is vi atingas la deziratan teksturon.
7. Metu la lakton, la kakao, la sukero-pudron, la vanilon kaj la glacia oĵojn en akron.
8. Batadu is la miksaobone al mas.
9. Versu en la glasojn, aldonu se vi volas la chantilly kaj poste laokoladaj pecetoj al la kakao-pudro kaj uuj!