

Batido de chocolate casero: refresco exprés para grandes y pequeños

Ingrédients

- 250g de leche (puede usar leche de vaca pero también leche vegetal)
- 20g de cacao en polvo sin azúcar
- 15g de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 80g de crema líquida entera
- 10g de azúcar glas

Préparation

1. En los últimos años, el café frappé en versión clásica o latte o incluso aromatizado se ha convertido en una de las bebidas estrella del verano.
2. Pero, ¿qué pasa con las personas que no les gusta el café o con los niños?
3. Aquí hay una solución muy simple, refrescante y deliciosa: ¡el chocolate frappé!
4. La leche de su elección, cacao y hielo, y todos pueden disfrutar. La nata montada es, por supuesto, opcional, pero añade su pequeño toque de indulgencia, y puede modificar la receta añadiendo canela o un poco de jarabe de avellana en lugar de azúcar, por ejemplo.
5. Ingredientes :He utilizado el cacao en polvo de Valrhona y el extracto de vainilla Norohy: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación : 5 a 10 minutosPara 2 adultos / 3 niños : Ingrédients : de leche (puede usar leche de vaca pero también leche vegetal) de cacao en polvo sin azúcar de azúcar en polvo 1 cucharadita de extracto de vainilla 6-8 cubitos de hielo Opcional / para la nata montada : de crema líquida entera de azúcar glas Cacao en polvo o chispas de chocolate para decorar Receta : Para la nata montada: bate la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener la textura deseada.
7. Pon la leche, el cacao, el azúcar en polvo, la vainilla y los cubitos de hielo en una coctelera.
8. Agita hasta que la mezcla esté bien espumosa.
9. Vierte en los vasos, añade si lo deseas la nata montada y luego las chispas de chocolate o el cacao en polvo y ¡disfruta de inmediato!