

Cokelat frappe buatan sendiri: penyegaran cepat untuk anak-anak dan dewasa

Ingrédients

- 250g susu (Anda bisa menggunakan susu sapi tetapi juga susu nabati)
- 20g kakao bubuk tanpa gula
- 15g gula bubuk
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 80g krim cair penuh
- 10g gula halus

Préparation

1. Beberapa tahun terakhir, kopi frappé dalam versi klasik, latte, atau bahkan yang beraroma telah menjadi salah satu minuman bintang musim panas.
2. Tapi bagaimana dengan orang-orang yang tidak suka kopi atau anak-anak?
3. Berikut adalah solusi yang sangat sederhana, menyegarkan, dan lezat: cokelat frappé!
4. Susu pilihan Anda, kakao, dan es batu, dan semua orang bisa menikmati Krim kocok tentu saja opsional tetapi menambah sentuhan kelezatan, dan Anda bisa tentu saja mengubah resep dengan menambahkan kayu manis atau sedikit sirup hazelnut sebagai pengganti gula misalnya.
5. Bahan-bahan : Saya menggunakan kakao bubuk dari Valrhona dan ekstrak vanila Norohy: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan : 5 hingga 10 menit Untuk 2 orang dewasa / 3 anak-anak : Bahan-bahan : susu (Anda bisa menggunakan susu sapi tetapi juga susu nabati) kakao bubuk tanpa gula gula bubuk 1 sendok teh ekstrak vanila 6-8 es batu Opsional / untuk krim kocok : krim cair penuh gula halus Kakao bubuk atau kepingan cokelat untuk dekorasi Resep : Untuk krim kocok: kocok krim cair dengan gula halus hingga mendapatkan tekstur yang diinginkan.
7. Masukkan susu, kakao, gula bubuk, vanila, dan es batu ke dalam shaker.
8. Kocok hingga campuran berbusa dengan baik.
9. Tuangkan ke dalam gelas, tambahkan jika Anda mau krim kocok kemudian kepingan cokelat atau kakao bubuk dan nikmati segera!