

Huisgemaakte chocolademelk: snelle verfrissing voor jong en oud

Ingrédients

- 250g melk (je kunt koemelk gebruiken, maar ook plantaardige melk)
- 20g ongezoet cacaopoeder
- 15g poedersuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 80g volle room
- 10g poedersuiker

Préparation

1. De afgelopen jaren is frappé koffie, in de klassieke versie of als latte of zelfs aromatisch, een van de sterdranken van de zomer geworden.
2. Maar wat met mensen die geen koffie lusten of met kinderen?
3. Hier is een heel eenvoudige, verfrissende en heerlijke oplossing: frappé chocolade!
4. Melk naar keuze, cacaopoeder en ijsblokjes, en iedereen kan genieten Slagroom is uiteraard optioneel, maar voegt een vleugje lekkernij toe, en je kunt het recept natuurlijk aanpassen door bijvoorbeeld kaneel of een beetje hazelnoot siroop in plaats van suiker toe te voegen.
5. Ingrediënten :Ik heb cacaopoeder van Valrhona en vanille-extract van Norohy gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
6. Bereidingstijd : 5 tot 10 minutenVoor 2 volwassenen / 3 kinderen : Ingrediënten : melk (je kunt koemelk gebruiken, maar ook plantaardige melk) ongezoet cacaopoeder poedersuiker 1 theelepel vanille-extract 6-8 ijsblokjes Optioneel / voor de slagroom : volle room poedersuiker Cacaopoeder of chocoladeschilfers voor de decoratie Recept : Voor de slagroom: klop de room met de poedersuiker tot de gewenste textuur is bereikt.
7. Doe de melk, cacaopoeder, poedersuiker, vanille en ijsblokjes in een shaker.
8. Schud tot het mengsel goed schuimt.
9. Giet in de glazen, voeg de slagroom toe als je dat wilt, gevolgd door de chocoladeschilfers of het cacaopoeder en geniet onmiddellijk!