

Hjemmelaget sjokoladefrappé: rask forfriskning for små og store

Ingrédients

- 250g melk (du kan bruke melk fra ku, men også plantebasert melk)
- 20g usøtet kakaopulver
- 15g sukker
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 80g hel flytende krem
- 10g melis

Préparation

1. De siste årene har frappékaffe i klassisk versjon, latte eller aromatisert blitt en av sommerens stjerneserveringer.
2. Men hva med folk som ikke liker kaffe eller barn?
3. Her er en enkel, forfriskende og deilig løsning: frappé sjokolade!
4. Melk etter eget valg, kakao og isbiter, så kan alle nyte det. Krem er selvfølgelig valgfritt, men gir en liten touch av nytelse, og du kan selvfølgelig endre oppskriften ved å tilsette kanel eller litt hasselnøttsirup i stedet for sukker for eksempel.
5. Ingredienser :Jeg har brukt kakaopulver fra Valrhona og vaniljeekstrakt fra Norohy: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 5 til 10 minutterFor 2 voksne / 3 barn : Ingredienser : melk (du kan bruke melk fra ku, men også plantebasert melk) usøtet kakaopulver sukker 1 teskje vaniljeekstrakt 6-8 isbiter Valgfritt / til krem : hel flytende krem melis Kakaopulver eller sjokoladebiter til pynt Oppskrift : Til kremen: pisk den flytende kremen med melisen til ønsket konsistens.
7. Ha melk, kakao, sukker, vanilje og isbiter i en shaker.
8. Pisk til blandingen skummer godt.
9. Hell i glassene, tilsett krem hvis ønskelig, deretter sjokoladebitene eller kakaopulveret, og nyt umiddelbart!