

Chocolate batido caseiro: refresco rápido para pequenos e grandes

Ingrédients

- 250g de leite (você pode usar leite de vaca, mas também leite vegetal)
- 20g de cacau em pó sem açúcar
- 15g de açúcar em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 80g de creme de leite fresco
- 10g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Nos últimos anos, o café gelado na versão clássica ou latte ou ainda aromatizado se tornou uma das bebidas estrelas do verão.
2. Mas e quanto às pessoas que não gostam de café ou ainda às crianças?
3. Aqui está uma solução bem simples, refrescante e deliciosa: o chocolate gelado!
4. O leite da sua escolha, cacau e gelo e todo mundo pode se deliciar. O chantilly é, claro, opcional, mas adiciona seu toque de guloseima, e você pode, é claro, modificar a receita adicionando canela ou um pouco de xarope de avelã no lugar do açúcar, por exemplo.
5. Ingrédients :Eu usei o cacau em pó da Valrhona e o extrato de baunilha Norohy: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 5 a 10 minutosPara 2 adultos / 3 crianças : Ingrédients : de leite (você pode usar leite de vaca, mas também leite vegetal) de cacau em pó sem açúcar de açúcar em pó 1 colher de chá de extrato de baunilha 6-8 cubos de gelo Opcional / para o chantilly : de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro Cacau em pó ou gotas de chocolate para a decoração Receita : Para o chantilly: bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até obter a textura desejada.
7. Coloque o leite, o cacau, o açúcar em pó, a baunilha e os cubos de gelo em uma coqueteleira.
8. Agite até que a mistura fique bem espumosa.
9. Despeje nos copos, adicione se quiser o chantilly e depois as gotas de chocolate ou o cacau em pó e delicie-se imediatamente!