

Hemlagad chokladshake: snabb uppfriskning för stora och små

Ingrédients

- 250g mjölk (du kan använda komjölk men också växtbaserad mjölk)
- 20g kakao i pulverform utan socker
- 15g strösocker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 80g vispgrädde
- 10g florsocker

Préparation

1. Under de senaste åren har frappékaffe i klassisk version eller latte eller aromatiserad blivit en av sommarens stjärndrycker.
2. Men vad sägs om de som inte gillar kaffe eller barnen?
3. Här är en enkel, uppfriskande och lækker lösning: frappéchoklad!
4. Mjölk av ditt val, kakao och isbitar så kan alla njuta. Vispgrädden är naturligtvis valfri men ger en liten touch av lyx, och du kan självklart modifiera receptet genom att tillsätta kanel eller lite hasselnötsirap istället för socker till exempel.
5. Ingredienser :Jag har använt kakao i pulverform från Valrhona och vaniljextrakt från Norohy: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
6. Förberedelsestid : 5 till 10 minuterFör 2 vuxna / 3 barn : Ingredienser : mjölk (du kan använda komjölk men också växtbaserad mjölk) kakao i pulverform utan socker strösocker 1 tesked vaniljextrakt 6-8 isbitar Valfritt / för vispgrädden : vispgrädde florsocker Kakao i pulverform eller chokladbitar för dekoration Recept : För vispgrädden: vispa grädden med florsockret tills du får önskad konsistens.
7. Lägg mjölken, kakao, strösocker, vanilj och isbitar i en shaker.
8. Skaka tills blandningen blir riktigt skummig.
9. Häll upp i glaset, tillsätt vispgrädden om du vill, och sedan chokladbitarna eller kakaon i pulverform och njut genast!