

# Homemade na Tsokolate Frappe: Mabilis na Pampatanggal Uhaw para sa Malalaki at Maliit

## Ingrédients

- 250g ng gatas (maaari kang gumamit ng gatas ng baka ngunit maaari ring gatas na gulay)
- 20g ng pulbos na kakaw na walang asukal
- 15g ng pulbos na asukal
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 80g ng buong cream
- 10g ng powdered sugar

## Préparation

1. Sa mga nakaraang taon, ang klasikong frappé na kape o latte o kahit na may lasa ay naging isa sa mga sikat na inumin ng tag-init.
2. Pero paano naman ang mga tao na ayaw ng kape o ang mga bata?
3. Narito ang isang napakasimpleng solusyon, nakakapresko at masarap: ang chocolate frappé!
4. Ang gatas ng iyong pinili, kakaw at mga yelo at lahat ay maaaring mag-enjoy Ang whipped cream ay syempre opsyonal ngunit nagdadagdag ito ng kaunting tamis, at maaari mong baguhin ang resipe sa pamamagitan ng pagdaragdag ng kanela o kaunting hazelnut syrup sa halip na asukal halimbawa.
5. Mga Sangkap :Gumamit ako ng pulbos na kakaw mula sa Valrhona at vanilla extract Norohy: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 5 hanggang 10 minutoPara sa 2 matatanda / 3 bata : Mga Sangkap : ng gatas (maaari kang gumamit ng gatas ng baka ngunit maaari ring gatas na gulay) ng pulbos na kakaw na walang asukal ng pulbos na asukal 1 kutsarita ng vanilla extract 6-8 yelo Opsyonal / para sa whipped cream : ng buong cream ng powdered sugar Pulbos na kakaw o chocolate chips para sa dekorasyon Resipe : Para sa whipped cream: batihin ang cream kasama ang powdered sugar hanggang makuha ang nais na texture.
7. Ilagay ang gatas, kakaw, pulbos na asukal, vanilla at mga yelo sa isang shaker.
8. Batihin hanggang ang halo ay maging mabula.
9. Ibuhos sa mga baso, idagdag kung nais ang whipped cream at pagkatapos ay ang chocolate chips o pulbos na kakaw at mag-enjoy agad!