




LA MEILLEURE RECETTE DE CAFÉ FRAPPÉ

 1 personne

 Facile

 5 minutes

 Moins de 1€

LES INGRÉDIENTS :

- Du café (2 expressos)
- 5 Glaçons
- Optionnel : 7 ml de sucre de canne (en poudre ou liquide, en fonction de vos goûts)

LE MATERIEL

- 1 Verre haut
- Blender

PRÉPARATION

- 1 Réalisez 2 expressos
- 2 Versez les espressos dans le blender et ajoutez le sucre
- 3 Lorsque le sucre est dissous, ajoutez les glaçons

- 4 Mixez le tout jusqu'à obtenir une jolie mousse marron claire
- 5 Servir dans un grand verre et dégustez sans attendre !

Cette **recette de café frappé** vous permettra d'offrir à vos invités (autour de la piscine) une délicieuse **recette gourmande**, les calories en moins.

Mais rien ne vous empêche d'être créatif et d'ajouter d'autres ingrédients à cette recette pour la rendre encore plus gourmande : boule de glace à la vanille ou au café, crème chantilly au-dessus, sauce chocolat (<https://www.maxicoffee.com/sauce-topping-monin-chocolat-noir-p-987.html>) ! Je laisse libre cours à votre imagination !