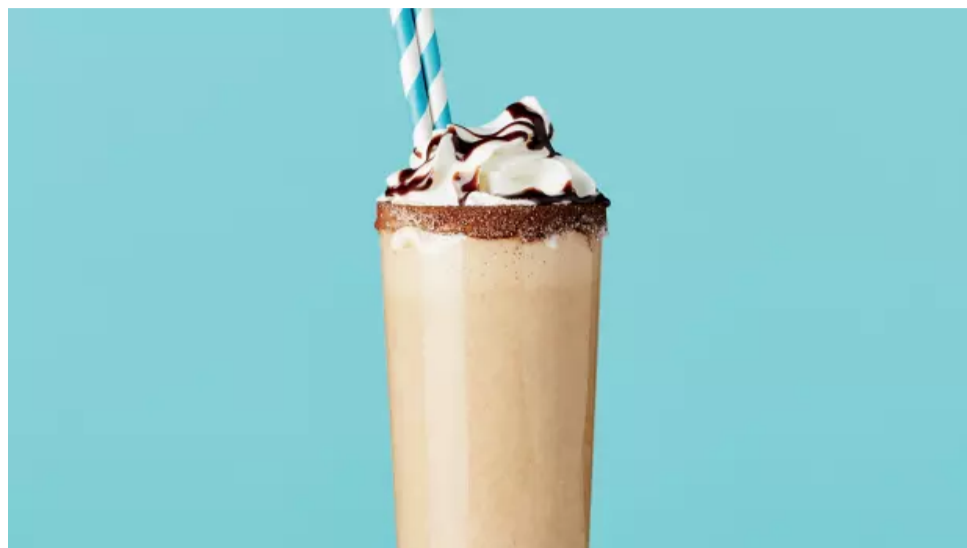


zeste

Lait frappé au moka

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **15 min**Préparation **15 min**

Préparation

1. Préparer le café et le laisser refroidir.
2. Dans une assiette, mélanger le sucre blanc et le cacao. Humecter la bordu 4 verres longs et les rouler dans le mélange.
3. Dans un mélangeur, verser la crème glacée, le lait froid, le café refroidi et 2 soupe de cacao en poudre. Pulser une minute pour obtenir une belle textur onctueuse.
4. Dans un bol, fouetter la crème au batteur à main. Lorsqu'elle commence à monter, ajouter graduellement le sucre en poudre et la vanille, jusqu'à l'obtention de pics fermes.
5. Verser le lait frappé dans les verres et garnir de crème fouettée et de sirop chocolat.

PUBLICITÉ

Ingrédients

250 ml (1 tasse) d'expressos courts (environ 4)

250 ml (1 tasse) de lait froid

1,51 L (6 tasses) de crème glacée à la vanille

15 ml (1 c. à soupe) de cacao en poudre

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

30 ml (2 c. à soupe) de sucre à glacer

2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille

Sirop de chocolat

PUBLICITÉ

DÉCORATION

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de sucre blanc

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de cacao

Bon à savoir !

Ornez vos verres de belles pailles colorées.