



Le Café frappé avec le café Bio Colombie Pfaff

lauriannenasri



Nous allons aujourd'hui réaliser un café frappé avec le café Bio Colombie de la maison Pfaff!

Ce café aux notes florales et sucrées sera l'incontournable pour notre recette:

Faites couler 2 cafés bien serrés et laissez refroidir!

Dans un blender versez les cafés, les glaçons, le lait et la cassonade;

Faire une chantilly avec 3 cuillères de sucre glace et de la vanille en poudre!

Il vous reste à dresser en disposant les glaçons au fond des verres, le café frappé, la chantilly et arrosez de topping caramel!

Régalez vous c'est prêt!

recette: 150ml de lait

cassonade

200ml de crème liquide

sucre glace

topping caramel

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr