magimix

FRAPPE GOLOSO AL CAFFE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 bicchieri

- 300 ml di caffè preparato con la caffettiera - 200 g di cubetti di ghiaccio - 150 ml di panna montata (vedi ricetta) - 150 ml di latte parzialmente scremato - 3 cucchiai di zucchero in polvere - salsa di caramello - granella

1. Preparare del caffè con la caffettiera e lasciarlo raffreddare.

2. Mettere nel contenitore di metallo il latte, i cubetti di ghiaccio, lo zucchero e il caffè freddo e avviare il programma SMOOTHIE.

3. Versare il preparato in bicchieri alti e aggiungere subito la panna montata, la salsa di caramello e granella. Bere immediatamente.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016