

Café frappé ou frappuccino chocolat



La recette pour 3 à 6 verres en 3 minutes

-250g de café froid

-30g de sucre de canne (ou 70g si pas d'ajout de chocolat)

-50g de [sirop au chocolat](http://www.jemangedoncjevis.be)

-250g de glaçons

-250g de lait

Dans le bol du Thermomix, verser le café, le sucre et le sirop de chocolat et mixer **10sec/vit10**.

Ajouter les glaçons et mixer **5sec/vit5**, racler puis **20sec/vit10**, et racler encore.

Ajouter le lait et faire mousser **30sec/vit6**.

Verser dans des verres et décorer la mousse avec le sirop de chocolat.

Bonne dégustation!

N'hésitez pas à me dire ce que vous en pensez dans les commentaires!

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix, mais il faut un blender très puissant pour obtenir le même effet.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez.