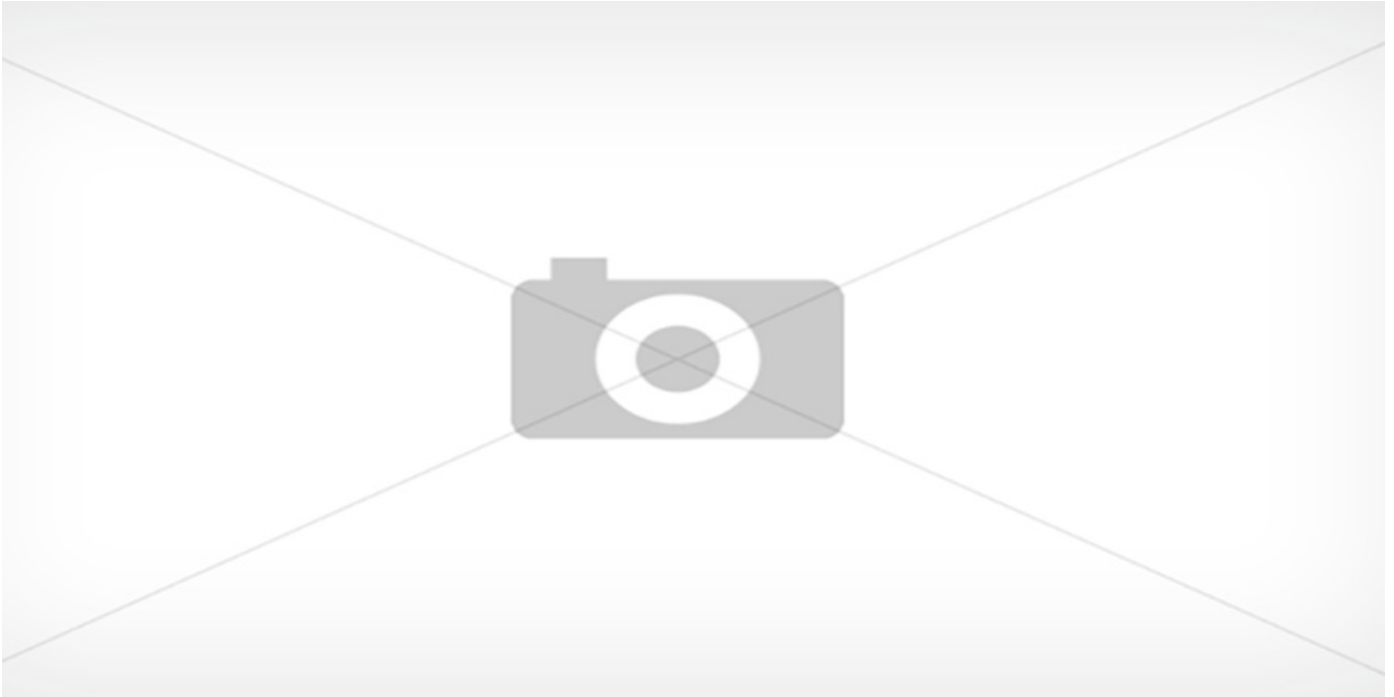


Helloresto

Le café frappé



Préparation pour 2 verres

Café chaud

Glaçons

Sirop de vanille, caramel, orgeat ou simplement du sucre de canne

Un shaker

Remplir le shaker de glaçons.

Verser le café chaud dedans.

Aromatiser avec le sirop de votre choix ou du sucre de canne.

Fermer le shaker hermétiquement. Secouer énergiquement pendant environ une minute.

Verser dans un verre à cocktail.

Le Café Frappé, le cocktail d'été rafraichissant, facile à faire...

Astuce du chef :

Vous n'avez pas de shaker ? Prendre simplement un récipient qui se ferme hermétiquement et procéder de la même façon.