

## CAFÉ GLACÉ AU CHOCOLAT

🕒 5 min.

👤 Facile

### MATÉRIEL

Aeroccino

Shaker

Paille

Verre À Recettes Ritual (350  
ml)

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Capsules Du Café *Kazaar*

Lait

20 ml De Sirop De Macaron

Boules De Glace Au Chocolat

Cuillère À Soupe De Glace

Pilée

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Versez le lait dans l'*Aeroccino*
- Mettez l'*Aeroccino* sur froid et attendez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse, puis ajoutez le sirop de macaron
- Pendant ce temps, faites couler deux cafés Nespresso *Kazaar* en espresso (40 ml) dans un shaker et ajoutez-y deux boules de glace chocolat
- Bien mélangez.
- Mettez une cuillère à soupe de glace pilée dans un grand verre à recettes (350 ml) et versez-y le contenu du shaker
- Ajoutez la mousse en dernier
- Décoration: ajoutez une paille