



Tia Folie d'érable

RECETTES - ALCOOLISÉS - BREUVAGES - TEMPS DES SUCRES



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette originale de la talentueuse Fanny Gauthier d'[Ateliers et Saveurs](#)

- 1 ½ once Tia Maria
- 1 ½ c. thé de sirop d'érable
- 1 once de vodka
- 4 onces d'espresso chaud
- 3 cubes de lait d'avoine ou de lait de vache congelé ou ¼ tasse de lait chaud si comme moi vous n'aviez pas de lait d'avoine sous la main
- Sucre d'érable pour la garniture

Préparation

Servi froid :

1. Combiner tous les ingrédients dans un shaker sauf le sucre d'érable.
2. Agiter vigoureusement, puis verser dans un verre toddy.
3. Saupoudrer le dessus d'un peu de sucre d'érable.

Servi chaud :

1. Combiner le Tia Maria, le sirop d'érable, la vodka et l'espresso.
2. Chauffer le lait, idéalement dans un mousser pour avoir une belle mousse sur le dessus.

3. Ajouter le lait et saupoudrer de sucre d'érable.