Un cocktail pour rendre hommage à l'hiver: le Blanche-Neige!

ALCOOLISÉS – BREUVAGES – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour la boisson:

- 1 1/2 once de Rhum Malibu
- 1 1/2 once de Triple sec
- 1 once de jus d’ananas
- 4 onces de lait de coco froid
- 1 boule de crème glacée à la vanille

Pour la déco

- 1 c. à table de margarine
- 1 c. à table de sucre en poudre
- Petits bonbons pour décorer les gâteau

Préparation

1. Mélanger la margarine et le sucre en poudre jusqu’à homogénéité. Déposer le verre à l’envers

dans le crémage afin de bien enduire le pourtour de celui-ci. Répéter dans le bol de petits bonbons.
2. Mettre dans le mélangeur tous les ingrédients, puis mélanger à la vitesse «smoothie». Verser délicatement dans le verre en prenant garde de ne pas abîmer la décoration du verre.
3. Servir immédiatement.