Capuccino glaçé maison pour adultes

ALCOOLISÉS – BREUVAGES – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de café fort encore chaud
- 1 boite (14 oz) de lait condensé Carnation
- 1/2 tasse de lait
- 1 c. à thé d’essence de vanille
- 1/2 tasse de boisson alcoolisée au choix (dans mon cas, j’ai pris de la liqueur de café mais il pourrait être délicieux d’utiliser une liqueur d’orange, une crème de café ou de chocolat).
- Crème fouettée (optionnelle)
- Cacao

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients puis mettre au congélateur pour 8h (une nuit entière est encore mieux). L’alcool empêche une congélation complète.
2. Une fois congelé, gratter le contenu glacé puis le déposer dans un verre.
3. Garnir de lait moussé (pour une version moins «light», garnir de crème fouettée) et de cacao.