

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 5-6 portions



## Capuccino glacé maison

### Ingrédients :

- 2 tasses de café fort encore chaud
- 1 boîte (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

### Marche à suivre :

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

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/08/capuccino-glace-pour-adultes.html>