



Recette du café frappé au TWIX

RECETTE

Recette du café frappé au TWIX



<?xml version="1.0"?>

Durée

10 minutes

Ingrédients

7 produits

Quantité

8 portions

Rafraîchissez-vous avec le café glacé TWIX, un petit plaisir original et savoureux.

PARTAGER

- [Pinterest \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Facebook \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Twitter \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Download \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrediénts

- 750 ml d'expresso ou de café fort, refroidi
- 360 ml de lait 2 %
- 50 g de sucre en poudre
- 2 barres TWIX, coupées en morceaux
- 32 glaçons
- 120 g de crème épaisse 35 %, fouettée

- 3 c. à soupe de sauce au caramel

Produits utilisés



TWIX biscuit nappé de caramel, enrobé de chocolat - Single - 50g

[VOIR DÉTAILS](#)

[Acheter](#)

Instructions

1. 1

Dans un mixeur, mélangez l'expresso, le lait, le sucre, la moitié des TWIX coupés en morceaux et des glaçons jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

2. 2

Répartissez le mélange dans 8 verres.

3. 3

Recouvrez de crème fouettée et des morceaux de TWIX restants et versez un filet de sauce au caramel.

4. 4

Conseil : pour un café frappé extra-fort, congelez du café dans des bacs à glaçons et utilisez-le à la place des glaçons.

DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES



[Recette TWIX saveur tarte aux pommes](#)

Temps

1 heure 30

Ingrédients

12 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



[Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait](#)

Temps

1 heure

Ingrédients

10 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



Barres granola à base de TWIX

Temps

1 heure 30

Ingrédients

13 produits

[VOIR DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.twix.com/fr/recette-du-cafe-frappe-au-twix>