Recette du café frappé au TWIX
RECETTE

Recette du café frappé au TWIX

Durée	10 minutes
Ingrédients	7 produits
Quantité	8 portions

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

Ingrédients

- 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

Instructions

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. Répartissez le mélange dans 8 verres.
3. Recouvrez de crème fouettée et des morceaux de TWIX restants et versez un filet de sauce au caramel.
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

Brownies au chocolat TWIX et à la confiture de lait

Temps

1 heure

Ingrédients

10 produits

Barres granola à base de TWIX

Temps

1 heure 30

Ingrédients

13 produits

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