

Twix

Kawa Frappé TWIX
PRZEPIS

Kawa Frappé TWIX



<?xml version="1.0"?>

Czas

10 min

Składniki

7 pozycje

Ilość

8 porcji

Lodowa kawa TWIX to pyszny i rozrywkowy przysmak, który pokona letnie upały.

UDOSTĘPNIJ

- [Pinterest \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Facebook \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Twitter \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Download \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Składniki

- 750 ml schłodzonego mocno zaparzonego espresso lub mocno zaparzonej kawy
- 360 ml mleka 2%
- 50 g cukru
- 2 batoniki TWIX®, posiekane i podzielone
- 32 kostki lodu
- 120 g ubitej śmietanki kremówki 35%
- 3 łyżki sosu karmelowego

Wykonanie

1. 1
W blenderze zmixuj espresso, mleko, cukier, połowę posiekanego batonika TWIX® oraz kostki lodu, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
2. 2
Rozlej napój do 8 szklanek.
3. 3
Udekoruj bitą śmietaną i resztą posiekanego batonika TWIX®, a następnie polej sosem karmelowym.
4. 4
Wskazówka: aby uzyskać wyjątkowo mocną kawę frappé, zamroź zwykłą, parzoną kawę w foremkach do kostek lodu i wykorzystaj je zamiast zwykłych kostek.

ODKRYJ WIĘCEJ PRZEPISÓW



[Szarlotka TWIX](#)

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

12 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



[Twixowe brownie kajmakowe](#)

Czas gotowania

1 godzina

Składniki

10 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



Twixowy batonik granola

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

13 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)

Source URL: <https://www.twix.com/pl/przepisy/kawa-frappe>