Frappuccino iskaffe



Ingredienser

♥ 1 dl espresso
♥ 2-3 ss brunt sukker
♥ 1 dl melk
♥ 2 dl isbiter

Fremgangsmåte

Lag varm espresso (vanlig, sterk kaffe går også bra). Rør ut sukkeren i kaffen mens den er varm, for da løser sukkeret seg opp bedre. Avkjøl kaffen.

Bland kaffe med melk og ha i en blender. Tilsett isbiter. Kjør til isbitene er helt finknuste og iskaffen slushaktig.

Hell på glass og server med sugerør.

Tips

♥ Du kan bruke det forholdet mellom kaffe, sukker og melk etter hva du liker best. Mengdene som jeg har angitt gir iskaffe som jeg synes blir passe sterk og søt.

♥ Merk at iskaffen blir fyldigere og får tykkere melkeskum om du bruker helmelk, men det går også veldig fint å lage Frappuccino med lettmelk eller skummet melk. På grunn av den finknuste isen blir iskaffen tykk likevel.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frappuccino-iskaffe