Iskaffe



Ingredienser

♥ 1,5 dl kaffe (eller en espresso)
♥ 1 ss sukker (eller annen, valgfri søtning)
♥ 2 dl melk
♥ 5 isbiter

Fremgangsmåte

Bland kaffe med sukker eller annen ønsket søtning (eller dropp søtningen helt hvis du foretrekker det).

La kaffen gjerne stå og avkjøles en stund.

Fyll opp med ønsket mengde kald melk.

Legg isbiter i glasset.

Iskaffen er ferdig, og du kan sette deg i solen!

Tips

♥ Målene angitt i oppskriften er veiledende, så tilpass mengden på alle ingrediensene etter din egen smak.

♥ Vil du hive deg på årets store insta-trend, så lag i stedet en **Dalgona (Koreansk iskaffe)**.

♥ Kjør ingrediensene i en blender for å lage en stilig **Frappuccino iskaffe**!

♥ Får du kaffe til overs, bør du lage kaffeisbiter og oppbevare dem i fryseren. Med dem kan du lage **Iskaffe med kaffeisbiter**.

♥ Er du klar for å skeie ut, kan du lage iskaffe med vaniljeis, sjokoladesaus og krem - se **Luksus iskaffe med vaniljeis**.

♥ Det er også herlig å helle varm kaffe over kald vaniljeis, se **Affogato al caffe**.

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

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