Biscoff Iskaffe

Ingredienser



♥ 1 dl kaffe
♥ 1 - 2 ss Lotus Biscoff Spread
♥ 1 ss brunt sukker (kan sløyfes)
♥ 1 dl melk
♥ isbiter

Pynt (kan sløyfes):
♥ 1 liten kule vaniljeis
♥ kaneldryss

Fremgangsmåte

Ha varm kaffe i et glass. Tilsett Lotus Biscoff Spread og brunt sukker og rør dette godt sammen (se tips).

Fyll opp glasset med isbiter.

Hell i melken og rør rundt.

Har du lyst på en ekstra digg iskaffe, kan du toppe med en liten kule vaniljeis og et kaneldryss.

Tips

♥ Lotus Biscoff Spread er et smørepålegg som er basert på den berømte kjeksen Lotus Biscoff. Både kjeksen og Lotus Biscoff Spread fås nå kjøpt blant annet i butikkene til Meny og Spar. Hvis du ikke skulle finne produktet i butikken, kan du spørre betjeningen om å ta det inn.

♥ Det er verdt å merke seg at Lotus Biscoff Spread er helt uten nøtter (i motsetning til mange andre typer smørepålegg).

♥ Hvis du bruker varm kaffe, løser Biscoff Spread seg raskt opp i kaffen. Hvis du derimot bruker kald kaffe, kan du varme opp Biscoff Spread et par sekunder i mikrobølgeovnen, slik at den blir mer tyntflytende.

♥ Jeg liker å tilsette litt brunt sukker i iskaffe, men det er fordi jeg er ekstra glad i søt iskaffe. □□ Det går fint an å sløyfe sukkeret.

♥ Du kan bruke valgfri type melk (det går også fint å bruke plantebasert melk).

♥ Det er populært å toppe Biscoff Iskaffe med enten pisket krem eller en kule vaniljeis, som jeg har gjort her. Iskaffen er selvfølgelig også veldig god uten toppingen.

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

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