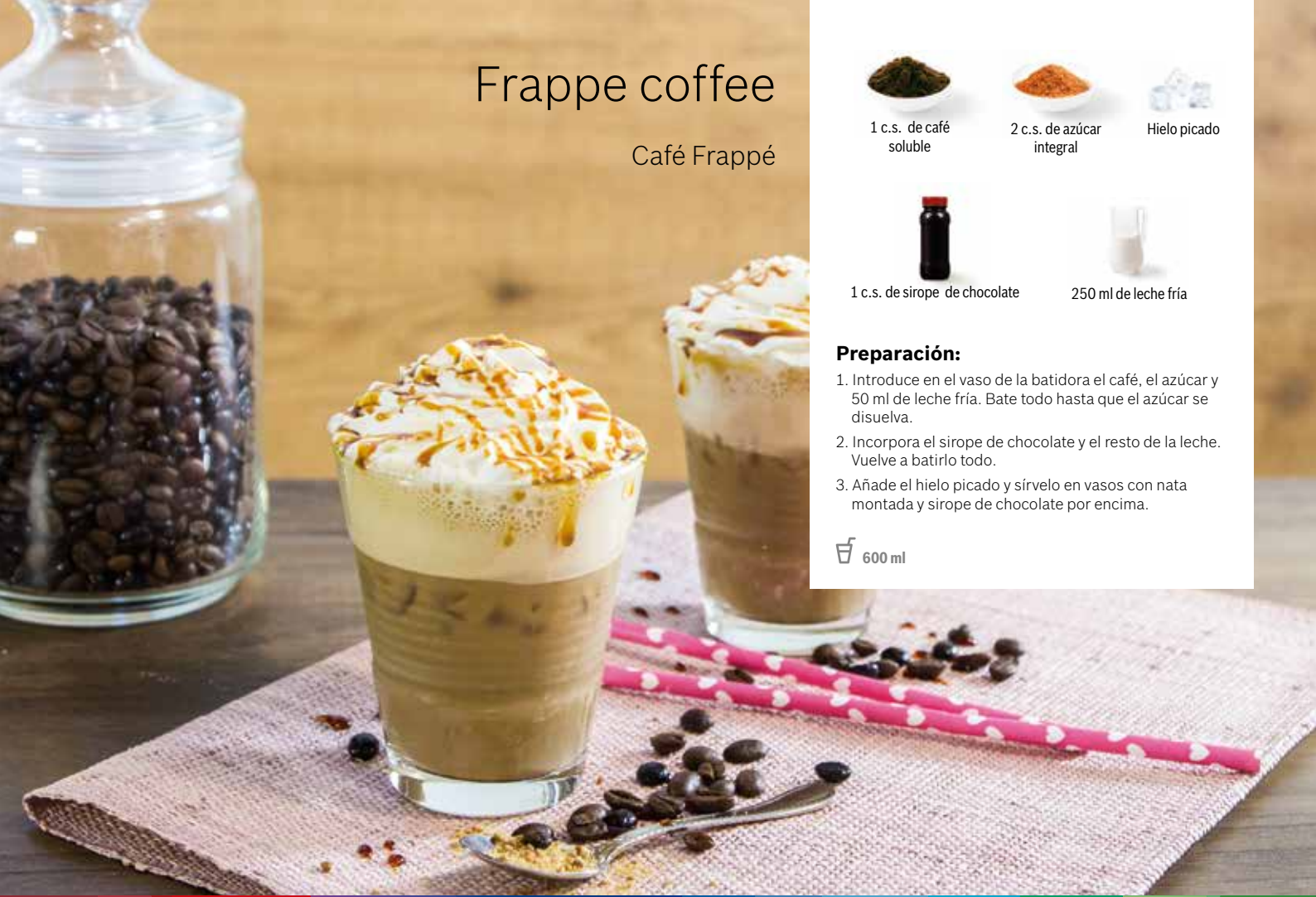
Frappe coffee

Café Frappé



1 c.s. de café soluble

2 c.s. de azúcar integral

Hielo picado

1 c.s. de sirope de chocolate

250 ml de leche fría

Preparación:

1. Introduce en el vaso de la batidora el café, el azúcar y 50 ml de leche fría. Bate todo hasta que el azúcar se disuelva.
2. Incorpora el sirope de chocolate y el resto de la leche. Vuelve a batirlo todo.
3. Añade el hielo picado y sírvelo en vasos con nata montada y sirope de chocolate por encima.

600 ml