



CULTURE CRUNCH

CRÈME DE CAFÉ À L'EAU : la recette facile

Niveau de difficulté : faible

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : –

Temps de cuisson : –

Temps total : 10 min

Ingrédients : 4 personnes

160 g de café soluble

500 ml d'eau froide

400 g de sucre en poudre

Préparation :

- Verser le café instantané dans un bol et ajouter le sucre et l'eau froide.
- Mélanger au fouet électrique durant 5 à 10 min jusqu'à obtenir une crème épaisse et mousseuse.
- Émietter un biscuit au cacao dans chaque verre (option) et verser la crème au café.
- Décorer avec des pépites de chocolat et de la poudre de cacao amer.
- Servir immédiatement.
- Déguster !