



## 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 !