



Café glacé coco-vanille



INGRÉDIENTS

Pour **2 personnes**:

- 180 ml de café espresso (ou de café fort)
- 15 g de poudre à base de tagatose (= 30 g de sucre)
- 1 gousse de vanille
- 200 ml de lait de coco

PRÉPARATION

Faire refroidir complètement le café.
Mettre le lait de coco et la poudre à base de tagatose dans une casserole. Ouvrir la gousse de vanille dans la longueur avec un couteau bien aiguisé et la déposer dans le lait de coco. Porter à ébullition et faire ensuite cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Faire refroidir complètement (le lait peut être conservé jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur). Bien mélanger avant utilisation.

Remplir 2 grands verres de glaçons. Verser le café froid. Ajouter ensuite le lait de coco. Bien mélanger avant de déguster !



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu