

# PETIT DÉJEUNER



## WHITE MOCHA GLACÉ GOURMAND AVEC NUAGE DE CHANTILLY

Ingrédients (pour 1 grande portion) :

- 1 espresso (ou 50 ml de café très serré) • 150 ml de lait entier ou végétal • 2 cuillères à soupe de chocolat blanc fondu • 1 cuillère à soupe de sirop de vanille • 6 à 8 glaçons • Chantilly • Copeaux de chocolat blanc ou cacao en poudre pour la décoration

Fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Mélanger avec le café chaud jusqu'à ce qu'il soit bien intégré.

Dans un shaker, mélanger le café au chocolat blanc, le lait froid, les glaçons et le sirop de vanille. Secouer jusqu'à ce que le mélange soit bien frais et mousseux.

Verser dans un grand verre, ajouter généreusement la chantilly sur le dessus, puis saupoudrer de copeaux de chocolat blanc ou d'un voile de cacao.

Capacité  
12.

12  
Tasses

Arrêt  
automatique  
30 min

anti-goutte

15



**Tefal**

**40€**  
DE REMISE  
IMMEDIATE

~~69~~<sup>99</sup>

**29€**<sup>99</sup>

dont 0,24 €  
d'éco-participation

**Cafetière filtre Equinox inox**

Réf. : CMS20D10

• Programmable avec écran LED

• Maintien au chaud

• Inclus : filtre permanent et cuillère ☕

Existe aussi la bouilloire B1520D10 et le grille pain TT520D90 au même prix.

Garantie légale 2 ans