

מתכון לאייס קפה ביתי

המרכיבים:

2 כפיות קפה נמס

3 כפיות סוכר

1 כוס חלב תנובה

12 קוביות קרח

להגשה:

כדור גלידת וניל



אופן ההכנה:

01.

מניחים בכוס את הקפה הנמס והסוכר ומוזגים עליהם מעט מים רותחים. מערבבים בכפית את התערובת עד לקבלת תערובת חלקה.

02.

מוסיפים את החלב הקר ומערבבים.

03.

מניחים בכוס בלנדר 12 קוביות קרח עם תערובת הקפה שיצרנו. מפעילים את הבלנדר בכמה פולסים עד שהקרח נגרס אך עוד לא נטמע בתערובת לחלוטין.

04.

מוזגים לכוס גבוהה ומגישים עם קשית וכדור גלידת וניל.