

FRAPPE AL CAFFÈ



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 2 bicchieri

- 1 espresso - 4 palline di gelato al caffè - 2 cucchiari di zucchero di canna - 100 ml di panna liquida

1. Mettere la panna liquida in congelatore per 15 minuti. Nel frattempo, preparare la vostra tazzina di espresso e lasciarla raffreddare.

2. Introdurre nel bicchiere del blender il caffè raffreddato, lo sciroppo, la panna e il gelato. Frullare sulla funzione "desserts" per 30 e 40 secondi circa.