CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS
RECETTE

CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS

<?xml version="1.0"?>
TEMPS
20 min
INGRÉDIENTS
7 produits
QUANTITÉS

2 portions
Découvre la recette originale du café glacé, effet "boule de glace", au SNICKERS. Prépare un café glacé gourmand avec ta barre chocolatée préférée!
PARTAGER

- Pinterest (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Facebook (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Twitter (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Download (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 2 c. à café de beurre de cacahuètes onctueux
- 2 c. à café de sauce au chocolat
- 1 1/2 tasse de café glacé
- 1/4 tasse d'eau gazeuse
- 2 c. à soupe de crème fouettée pour le glaçage
- 2 c. à café de sauce au caramel

INSTRUCTIONS

1. 1
   Faire chauffer le beurre de cacahuètes au micro-ondes pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit coulant.
2. 2
   Dans deux grands verres (d'environ 35 cl) et verser un filet de beurre de cacahuètes et de sauce au chocolat sur les parois intérieures.
3. 3
   Couper une barre glacée SNICKERS en deux. Couper la deuxième barre glacée en quatre, puis réserver au congélateur.
4. 4
   Placer une moitié de barre glacée SNICKERS Original dans chaque verre.
5. 5
   Verser 3/4 tasse de café et 2 c. à soupe d'eau gazeuse dans chaque verre.
6. 6
   Préparer deux brochettes avec la barre de SNICKERS glacé réservée.
7. 7
   Déposer la crème fouettée sur les boissons à l'aide d'une cuillère, placer la brochette garnie en travers de chaque verre et décorer d'un filet de sauce au caramel.
8. 8
   Conseil : Ajouter une poignée de glaçons préalablement pilés pour conserver la fraîcheur des boissons.

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES

BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.

Temps

10 min

Ingrédients

4 produits

VOIR DÉTAILS

GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS

Temps

40 min

Ingrédients

14 produits

VOIR DÉTAILS

MINI-GÂTEAUX SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits

VOIR DÉTAILS

PETITS GÂTEAUX AU SNICKERS GLACÉ

Temps

30 min

Ingrédients

8 produits

VOIR DÉTAILS

Source URL: *https://www.snickers.fr/recipes/cafe-glace-au-snickers*