

Café latté glacé au caramel

Notre latté glacé au caramel est un incontournable pour les amateurs de caramel et de café. Cette recette de café latté est rapide, facile et encore plus délicieuse, car elle est concoctée avec un délicieux caramel préparé par Werther's Original.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Notre délicieuse recette de café latté glacé au caramel!

- 1 ½ tasse de café, infusé à froid ou chaud
- 8 à 12 crème-caramels mous Werther's Original, déballés
- ½ tasse de lait
- 4 autres crème-caramel mous Werther's Original
- 2 verres de glace

Instructions

1. Dans une casserole, réchauffer le café et 8 à 12 caramels jusqu'à ce que le tout soit fondu. Verser dans un récipient, ajouter le lait, remuer et laisser refroidir.
2. L'utiliser immédiatement ou le conserver dans un bocal au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir, jusqu'à 3 jours. Bien agiter avant l'utilisation.
3. Pour servir, faire fondre les 4 caramels pendant environ 30 secondes dans un bol au micro-ondes et les tourbillonner à l'intérieur de 2 verres, en penchant le verre pour les laisser couler sur les côtés.
4. Ajouter de la glace. Verser le mélange café/lait sur la glace.
5. Ce délicieux café latté au caramel est prêt à être servi!

Donne : 2 portions

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 à 10 minutes



Cette délicieuse recette contient
Crème-Caramels mous Werther's Original