

BOISSON CHAUDE



MOCHA LATTE AUX FRAMBOISES

Redonnez un goût estival à vos pauses gourmandes à l'approche de l'hiver grâce au Mocha Latte aux framboises. Le sirop de framboises confère à votre café SENSEO® une note fruitée et pleine de fraîcheur.

Servez ce mocha latte avec de savoureuses framboises.

INGRÉDIENTS (POUR 1 CAFÉ)

- 1 tasse de café SENSEO® Doux
- 115 ml de lait
- 50 g de sucre
- 60 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 65 g de framboises
- 1/2 cuillère à café de poudre de cacao



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préparez d'abord le sirop de framboises. Pour cela, versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites chauffer le tout.

Remuez régulièrement.

Dès que le mélange commence à bouillir, ajoutez l'extrait de vanille.

Laissez cuire le tout pendant 2 minutes.



ÉTAPE 2

Retirez la casserole du feu et ajoutez les framboises à l'eau sucrée. Laissez mijoter ce mélange durant au moins une heure.

ÉTAPE 3

Au bout d'une heure, égouttez ce mélange dans une passoire au-dessus d'un récipient pour recueillir le sirop.

ÉTAPE 4

Maintenant, versez un peu de cacao en poudre dans un verre et ajoutez-y le sirop de framboise tout juste préparé. Mélangez le tout.

ÉTAPE 5

Préparez deux grandes tasses de café SENSEO® Doux et ajoutez le café préparé à votre mélange. Réchauffez le lait et répartissez-le sur votre mélange.

ÉTAPE 6

Versez du lait dans le mousser à lait et déposez la mousse sur votre préparation. Votre Mocha Latte aux framboises est prêt ! Servez-le accompagné de framboises pour une pause gourmande idéale !

BONNE DÉGUSTATION !