

Mousseux au café



INGREDIENTS : *(Tout peut se diviser par deux)*

- ò 100 gde sucre en morceaux.
- ò 10 g de sucre vanillé.
- ò 1 demi gobelet de Nescafé (aussi avec 4 sachets dose Spécial Filtre Nescafé).
- ò 150 gde lait Gloria concentré non sucré (1/2 écrémé 4%mat grasse 80gr*2).
- ò 300 g de glaçons.

Mettre dans le bol du "plaisir du bol", 100 g de sucre en morceaux et mixer progressivement jusqu'à la **vitesse maximale pendant 20 secondes**.

Ajouter le reste des ingrédients. **Régler 1 mn à vitesse maxi**. Insérer le fouet et mixer pendant **3 mn à vitesse 4**.

VARIANTE : on peut ajouter moitié Nescafé et moitié Chocolat granulé (type Benco).

["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

	<h2>Le Plaisir du Bol....</h2> <p>Le Meilleur pour Votre cuisine... http://leplaisirdubol.com</p>	
---	---	---