

Frappuccino au caramel

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes de sucre
30 centilitres de crème
30 grammes de beurre (salé)
20 centilitres de café
20 centilitres de lait
6 glaçons
1 cuillère à café de sucre (supplémentaire)

Méthode de préparation

1. **Préparez le café et laissez-le refroidir au frigo.**
2. **Préparez le caramel. Versez le sucre et un filet d'eau dans un poêlon et portez à ébullition. Faites dorer. Retirez du feu et ajoutez le beurre. Remuez bien. Remettez le poêlon sur le feu et ajoutez progressivement 10 cl de crème. Remuez continuellement. Laissez mijoter à feu doux pendant deux minutes et retirez le poêlon du feu. Laissez refroidir au frigo.**
3. **À présent, versez le café, le lait, une petite part de caramel et les glaçons dans le blender. Fouettez le reste de la crème avec le sucre supplémentaire.**
4. **Versez le café frappé dans deux grands verres. Ajoutez la crème à la cuillère ou à la bombe et garnissez avec le reste du caramel.**