

Frappuccino met karamel

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

100 gram suiker
30 centiliter room
30 gram gezouten boter
20 centiliter koffie
20 centiliter melk
6 ijsblokjes
1 theelepel suiker (extra)

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de koffie en laat deze afkoelen in de koelkast.**
2. **Maak dan de karamel. Doe de suiker met een klein scheutje water in een steelpan en breng aan de kook. Laat mooi goudbruin kleuren. Haal van het vuur en voeg de boter toe. Roer goed. Zet terug op het vuur en voeg geleidelijk aan 10 cl room toe. Blijf voortdurend roeren. Laat nog twee minuten op een zacht vuurtje pruttelen en haal dan van het vuur. Laat afkoelen in de koelkast.**
3. **Doe nu de koffie met de melk, een klein beetje van de karamel en de ijsblokjes in de blender. Klop de rest van de room op met de extra suiker.**
4. **Verdeel de geblende koffie over twee grote glazen. Lepel of spuit de room hierover en werk af met de rest van de karamel.**