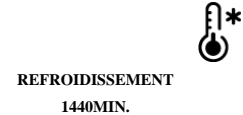


# Natrel®

## Café glacé au caramel latte

Préparer votre propre café glacé à la maison est rapide et facile. Voilà une gâterie idéale pour une chaude journée d'été! Cette recette fait ressortir le goût onctueux de café au lait au caramel et utilise des glaçons de lait afin d'éviter que votre boisson ne soit diluée au fur et à mesure que les glaçons fondent.



### Ingrédients

---

2 tasses de lait Natrel Caramel latte

---

2½ tasses de lait Natrel Finement filtré 2 %

---

2 espressos

---

2 c. à soupe de sirop de caramel, et un peu plus pour la garniture

---

1 tasse de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %

---

1 c. à soupe de sucre à glacer

---

### Préparation

1. Diviser le lait Natrel Caramel latte dans des plateaux à glaçons et congeler toute la nuit.
2. Combiner la crème et le sucre dans un bol. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le mélange jusqu'à ce que des pics mous se forment. Réserver.
3. Dans un mélangeur, combiner 16 à 20 cubes de lait au caramel latte à deux espressos fraîchement faits. Ajouter le lait Natrel Finement filtré et le sirop de caramel. Broyer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
4. Diviser dans deux grands verres. Garnir de crème fouettée faite maison et de sirop de caramel. Servir immédiatement.