

## *Dalgona Coffee sur Glace*

**Nombre de personnes: 3**

**Temps de préparation: 25 min**

### **Ingrédients:**

- CAFÉ SOLUBLE	3 c à café
- SUCRE SEMOULE	3 c à café
- EAU	3 c à café
- LAIT	3x 100 ml
- GLAÇON(S)	3x 2 gros en déco
- CACAO AMER EN POUDRE	

### **Recette:**

- Dans le bol d'un robot culinaire avec fouet, placez le café soluble, le sucre et l'eau.
- Fouettez pendant 7-8 minutes de façon énergique et continue (position 6).
- Terminez 1 minute sur position maximum pour aérer la crème.
- Versez dans le verre le lait et ajoutez les glaçons.
- Surmontez le tout avec la crème de café.
- Saupoudrez de cacao.
- Servez sans attendre.

