

Café frappé



Dedicación : 5 minutos

Cantidad : 2 raciones

Esta receta es para los que quieren hacerse un delicioso café Frappé, fácil y rápido. Es una receta muy típica de Grecia y de hecho, casi se la considera la bebida nacional griega. Se hace con café instantáneo y está muy rico.

Ingredientes:

- Una cucharada de café instantáneo.
- Una cucharadita de azúcar
- 100 ml de agua o leche muy fría
- Hielo
- Sirope de chocolate (opcionalmente)



- ✓ Podemos hacer este café frappé con agua o con leche según nuestro gusto. Lo más importante es que esté muy fría. Esta receta está hecha con Nescafé descafeinado por su suave sabor a café. Este tipo de café lo que permite es crear una espuma espesa, abundante y duradera.
- ✓ Otra opción es preparar el café normal y batirlo con dos hielos en la coctelera o con una batidora de mano o de vaso alto. Obtendremos mucha espuma, aunque quedará más aguado por culpa de los hielos, la espuma no será tan densa y durará menos.

- 1 Para preparar este café Frappé o Frappuccino, ponemos en un vaso mezclador o coctelera una cucharada de **café instantáneo**, una de **azúcar** y agua o **leche** fría hasta cubrir la mezcla. Si lo deseamos podemos añadirle un chorro de **sirope de chocolate**. Ahora tenemos que agitar bien esta combinación en una coctelera o en con una minipimer. En pocos segundos tendremos una espuma muy densa y espesa.
- 2 Vertemos la espuma en un vaso alto, añadimos 2 o 3 hielos (si nos hace mucho calor) hasta completar el vaso y la servimos inmediatamente acompañada de una pajita. Podemos echar un hilo de sirope de chocolate por el borde del vaso a modo de adorno. Así que mejor probar la receta original griega.