

## CAFÉ GLACÉ AU LAIT

10 min 

Mise en place et préparation:  
env. 10 min  
Pour 4 verres d'env. 2 dl

---

**120 ml de glace vanille**  
**4 dl de lait**, froid  
**2 c. s. de café soluble**  
**2 c. s. de sucre glace**  
**12 glaçons**

---

Mixer dans le blender la glace vanille et tous les autres ingrédients, remplir les verres.

**Suggestion:** avant de mixer, enfermer les glaçons dans un sachet en plastique et les piler avec le fond d'une casserole.

**Portion:** 147 kcal, lip 6g, glu 18g, pro 4g



## IDÉE DÉCO

---

---

**25 g de farine**  
**25 g de sucre**  
**½ c. s. de cacao en poudre**  
**½ c. s. de beurre**, fondu,  
refroidi  
**1½ c. s. d'eau**  
**1 c. s. d'amandes ou de  
noisettes moulues**

---

- 1. Langues amandes-cacao:** mélanger la farine et tous les ingrédients, eau comprise. Étaler finement pour chaque langue env. 1 c. à café de pâte (longueur env. 7 cm) sur une plaque chemisée de papier cuisson. Parsemer d'amandes.
  - 2. Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 160° C. Retirer, laisser refroidir sur une grille.
- Conservation:** env. 2 semaines dans une boîte hermétique.