



Dalgona coffee à l'érable !

[RECETTES](#) - [BREUVAGES](#) - [NON-ALCOOLISÉS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :
VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table de café instantané*
- 2 c. table de sucre d'érable
- 3 c. table d'eau bouillante
- 2 à 3 tasses de lait chaud ou froid selon votre goût
- Flocons d'érable au goût pour la décoration

Préparation

1. Dans un bol, fouetter à haute vitesse au malaxeur le café, le sucre d'érable et l'eau bouillante jusqu'à la formation d'une belle mousse. Vous pouvez le faire au fouet, mais attendez-vous à fouetter très longtemps.
2. Remplissez au 2/3, 2 verres ou deux tasses avec le lait froid ou chaud.
3. Garnir de la mousse et des flocons d'érable.
4. Au moment de déguster, brasser le tout et ajouter des glaçons si désirés.

*J'ai d'ailleurs testé avec du café espresso, ça ne fonctionnait pas malheureusement.