

Recette rafraîchissante: *Café glacé au caramel*

Bientôt l'été, nous l'attendons de pied ferme ! Pour le faire venir un peu plus vite, la blogueuse [Poire et Cactus](#), nous a proposé une recette **de café glacé au caramel**.

Une alternative aux sodas ou aux sirops, très très gourmande !

Temps de préparation : 10 minutes / Temps de repos : 1 minute / 1 personne

Ingrédients

- 5cl de [café Honduras Biologique*](#)
- 1 c. à soupe de caramel
- 25 cl de lait froid
- 5 glaçons

Préparation

Une recette simple, à réaliser les yeux fermés.

Faites couler un espresso de [café Honduras Biologique*](#)

Au blender : versez le café espresso, 1 cuillère à soupe de caramel, 25 cl de lait froid, 5 glaçons et mixez !

C'est prêt, vous pouvez maintenant vous installer pour le déguster !

Le saviez-vous ?

Notre café biologique* Honduras est 100% arabica. Il provient de la variété Typica Pacas cultivée entre 1200 et 1700 m d'altitude dans la région de Marcala. Vif et très aromatique, il

Recette rafraîchissante: *Café glacé au caramel*

présente des notes d'agrumes adoucies par un parfum de fleurs blanches. Un café complexe qui séduira les amateurs de café doux.

* Certifié ECOCERT FR-BIO-01 et produit issu du commerce équitable.

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**



**Le carnet d'Audrey La
plantation de Popayan**