



Light Ice Coffee

Vous cherchez une recette de café glacé plus légère ? Alors vous devez absolument essayer ce café glacé au lait d'amande !

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour un verre) :

- Glaçons*
- **Une capsule de café D.E Café Lungo**
- 125 ml de lait d'amande
- Une demi-cuillère à café de cannelle
- Facultatif : Trois gouttes de stévia

**Préservez la force de votre café ! Ajouter des glaçons à votre café glacé peut le rendre trop aqueux. C'est pourquoi nous vous recommandons de confectionner des glaçons à partir de café fraîchement préparé. Versez le café dans un bac à glaçons et mettez-le au congélateur. Utilisez ces glaçons de café pour préparer votre café glacé.*

Mode de préparation :

1. Faites un **D.E Café Espresso Lungo** fort (capsule).
2. Pendant ce temps, remplissez un grand verre à moitié de glaçons.
3. Mélangez la cannelle avec le café **D.E Café Lungo** et versez ce mélange dans le verre rempli de glaçons.
4. Versez ensuite le lait d'amande dans le café. Le lait d'amande est plus doux par nature et donne une touche délicieusement rafraîchissante et légèrement sucrée à votre café glacé. Vous voulez rendre votre café glacé un peu plus sucré ? Ajoutez-y trois gouttes de stévia.

Et voilà ... vous avez un café glacé délicieux et sain.