



FRAPPUCCINO MET COOKIE DOUGH

Pure chocolade, vanilla-ijs en slagroom in de winter? Ja, zelfs in deze koude maanden is de Frappuccino met cookie dough onweerstaanbaar lekker!

INGREDIËNTEN (VOOR 2 KOFFIE)

- 2 el boter
- 1 blokje pure chocolade
- 1 el suiker
- 3 el bloem
- 5 ijsblokjes
- 2 bollen vanilla-ijs
- 1 kop koude SENSEO® Espresso koffie
- Slagroom



BEREIDING

STAP 1

Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop luchtig. Hak de chocolade grof.

STAP 2

Meng met je handen de suiker met de boter en voeg vervolgens de boter toe tot een deeg.

STAP 3

Kneed de stukjes chocolade erdoor. Vorm kleine balletjes van het deeg.

STAP 4

Mix in een blender 5 ijsblokjes met het vanille-ijs. Voeg de koffie toe en mix goed door.

STAP 5

Schenk de shake in een groot glas, spuit de slagroom eroverheen en garneer met de cookie dough bolletjes.



GENIETEN!