



Коктейль «поплавок» із морозивом SNICKERS.
Рецепт

Коктейль «поплавок» із морозивом SNICKERS.



Час приготування	20 хвилин
Інгредієнти	7 шт.
Порції	2 х

Відкрийте для себе оригінальний рецепт кави з SNICKERS. Приготуйте свою улюблену вишукану холодну каву з морозивом SNICKERS®!

Інгредієнти

- 2 ч. ложки м'якої арахісової пасти
- 2 ч. ложки шоколадного соусу
- 2 (48-грамових) батончики морозива SNICKERS
- 1 1/2 склянки охолодженої кави
- 1/4 склянки газованої води
- 2 ст. ложки збитих вершків
- 2 ч. ложки карамельного соусу

Інструкція

1. Поставте у мікрохвильову піч арахісове масло приблизно на 30 секунд або до утворення рідкої маси.
2. Скропіть кожну склянку зсередини арахісовим маслом і шоколадним соусом.
3. Візьміть один батончик морозива SNICKERS і розріжте його навпіл. Візьміть другий батончик морозива SNICKERS, розріжте його на четвертинки і покладіть в морозильну камеру.
4. Покладіть по половині батончика морозива SNICKERS в кожну другу склянку на 340 г.
5. У кожну склянку налейте 3/4 склянки кави і 2 ст. л. зельцера.
6. Візьміть дві чверті батончика морозива і нанижайте на шпажки, те саме зробіть із другою шпажкою.
7. Викладіть ложкою збитий топінг на напої, покладіть шпажку поперек кожної склянки та скропіть карамельним соусом.
8. Порада: охолодіть за допомогою жмені подрібнених кубиків замороженої кави.

Більше схожих рецептів



[Торт-морозиво "мурашник" SNICKERS](#)

Час приготування

30 хвилин

Інгредієнти

8 шт.



[Тістечка з арахісовою пастою та морозивом SNICKERS®.](#)

Час приготування

1 година

Інгредієнти

9 шт.



Печиво SNICKERS із криваво-червоними тріщинками.

Час приготування

25 хвилин

Інгредієнти

12 шт.



Тістечка SNICKERS у формі великодніх яєць

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

Source URL: <https://www.snickers.ua/recipes/kokteyl-poplavok-iz-morozyvom-snickers>