



Коктейль «поплавок» із морозивом SNICKERS.
Рецепт

Коктейль «поплавок» із морозивом SNICKERS.



Час	20 хвилин
приготування	
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 налийте 3/4 склянки кави і 2 ст. л. зельцера.
6. Візьміть дві чверті батончика морозива і нанизайте 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



[Тістечка SNICKERS з арахісовою пастою.](#)

Час приготування

15 хвилин

Інгредієнти

11 шт.



[Торт з млинців SNICKERS.](#)

Час приготування

40 хвилин

Інгредієнти

14 шт.



Чизкейки SNICKERS у формочках.

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

9 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>