



Mocha Cola

Ένας διαφορετικός παγωμένος καφές από την Βραζιλία

Συστατικά

- 1 κούπα δυνατό καφέ
- 1 κουτί αναψυκτικό τύπου cola
- 3 κούπες σοκολατούχο γάλα
- Σαντιγί
- Σιρόπι σοκολάτας

Ιστορικό

Η Βραζιλία είναι η μεγαλύτερη καφεοπαραγωγός χώρα στον κόσμο κι έχει αναπτύξει τη δική τους κουλτούρα του καφέ, με μοναδικές κι ασυνήθιστες συνταγές.

Ο Mocha Cola είναι ένα καλοκαιρινό ρόφημα που παντρεύει δυνατό καφέ, σοκολατούχο γάλα και αναψυκτικό cola, σε έναν απροσδόκητο όσο και απολαυστικό συνδυασμό, βγαλμένο μέσα από το υγρό ζεστό καλοκαίρι της Βραζιλίας.

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/mocha-cola-recipe/>

Εκτέλεση

- Βήμα 1
Ετοιμάζουμε τον καφέ και τον αφήνουμε να κρυώσει. Τον παγώνουμε στο ψυγείο.
- Βήμα 2
Ανακατεύουμε το γάλα, τον καφέ και το αναψυκτικό.
- Βήμα 3
Προσθέτουμε το κακάο, το αλεύρι και συνεχίζουμε το χτύπημα
- Βήμα 4
Μοιράζουμε το μείγμα σε τέσσερα ποτήρια, στα οποία έχουμε ήδη τοποθετήσει πάγο
- Βήμα 5
Σερβίρουμε με σαντιγί και λίγο σιρόπι σοκολάτας.