

## DARK COCO ZEST

🕒 10 min.

👉 Facile

### MATÉRIEL

Shaker  
Verre À Recettes (350 MI)  
Zester

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

#### INGRÉDIENTS

2 Capsules *Crealto* (2x 40ml)  
100 MI De Lait  
2 Cuillères À Soupe De Cacao  
Noir  
100 MI De Lait De Coco Non  
Sucré  
1 Cuillère À Soupe De Sucre  
Le Zeste D'1/4 De Citron Non  
Traité  
Glace Pilée  
3 Glaçons

#### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Mélangez le lait avec le cacao en poudre
- En parallèle, préparez 2 Espressos *Crealto* dans un shaker et ajoutez-y 3 glaçons, le lait de coco, le sucre et le zeste de citron
- Versez ensuite le lait parfumé au cacao dans la préparation puis secouez le tout énergiquement
- Remplissez un verre à recettes de glace pilée puis versez-y le mélange bien frappé
- Dégustez