Milkshake au goût de pain d'épices et vanille

Une recette de milkshake idéale pour l’hiver comme pour l’été.



Ingrédients

- 300 ml (fouettée pour la garniture) Flora Professional Plant 31% All Purpose
- 2800 g Flora Professional Plantaardige IJsmix, 10L
- 1 c.à.c. poudre de vanille
- 50 g pain d'épices + 30 g supplémentaires pour la décoration
- 80 g sauce de caramel + 30 g supplémentaires pour la décoration
- 1.6 l boson à base d'avoine - Alpro

Méthode

1. Réduisez le pain d’épices en miettes fines. Réservez une partie dans un petit bol pour la décoration.
2. Mixez la Flora Ice mix avec un peu plus de la moitié des miettes de pain d’épices, la poudre de vanille, la sauce caramel et le lait d’avoine dans un blender jusqu’à obtention d’un milkshake bien lisse.
3. Fouettez la Flora Plant 31 % jusqu’à ce qu’elle soit bien ferme et transférez-la dans une poche à douille.

4. Trempez le bord d’un verre d’abord dans un bol de sauce caramel, puis dans les miettes de pain d’épices pour une finition gourmande.
5. Versez le milkshake dans le verre, garnissez avec la Flora Plant 31 % fouettée et décorez avec des miettes de pain d’épices supplémentaires et une paille.

Cette recette est de Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be