



Kokos-vanille ice latte



INGREDIËNTEN

Voor **2 personen**:

- 180 ml espresso koffie (of sterke koffie)
- 15 g poeder op basis van tagatose (30 g suiker)
- 1 vanillestokje
- 200 ml kokosmelk

BEREIDING

Laat de espresso koffie volledig afkoelen.
Doe kokosmelk en tagatosepoeder in een pan.
Snijd het vanillestokje met een scherp mesje over de lengte open, leg het in de kokosmelk.
Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.

Laat volledig afkoelen (de melk mag nog 1 week in de koelkast bewaard worden).
Meng het goed voordat je het gaat gebruiken.

Vul 2 glazen met ijsklontjes. Giet de koude koffie erover. Voeg de kokosmelk toe.
Meng goed en geniet!



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu