Iskaffe med kaffeisbiter



Ingredienser

♥ 8-10 kaffeisbiter
♥ 2 dl melk
♥ 2 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Lag kaffeisbitene klare på forhånd. Det er bare å helle kald, svart kaffe i isbiteformer og sette i fryseren i 4-5 timer, eller helst over natten så du er sikker på at kaffeisbitene er helt frosne.

Trykk ut kaffeisbitene og finn frem kald melk og brunt sukker.

Så er det bare å ha kaffeisbitene i melkeglasset og å smake til med sukker.

Tips

♥ Antallet kaffeisbiter du bør bruke avhenger jo så klart av hvor sterk kaffesmak du liker. Etter min smak passer det med 8-10 kaffeisbiter til et glass med melk. Husk at kaffeisbitene smelter gradvis, så i starten er ikke kaffesmaken så sterk, men etter hvert som kaffeisbitene smelter, blir kaffesmaken sterkere og sterkere. Styrken på kaffesmaken avhenger jo selvfølgelig også av hvor sterk kaffe du har laget isbitene med. Jeg brukte nokså sterk kaffe da jeg lagde isbitene på bildet.

♥ Mengden brunt sukker er så klart også en smaksak, og det går fint å bruke vanlig hvitt sukker, eller suketter eller annen sukkererstatning. Liker du å iskaffe som ikke

er søt, er det bare å sløyfe sukkeret helt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/iskaffe-med-kaffeisbiter