

Starbucks Vanilya Frappuccino

Sadece 5 malzemeyle mükemmel ev yapımı Starbucks Vanilla Frappuccino yapın.

Kremalı, buzlu ve 5 dakikadan kısa sürede nefis!

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 espresso
- 3 bardak badem sütü
- 2 yemek kaşığı dondurma
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 scoop krem şanti

Yapılışı

1 Prepare the base

Add 3 cups of ice cubes to a blender along with 2 tablespoons of vanilla syrup and 2 tablespoons of sugar.

2 Pour in cold milk and cooled strong coffee or espresso, ensuring all ingredients are chilled for the best texture.

- 3 Blend the frappuccino**
Secure the blender lid tightly and blend on high speed for 45-60 seconds until the mixture is completely smooth and no ice chunks remain.
- 4** Stop the blender and check the consistency - the mixture should be thick but pourable, similar to a milkshake.
- 5 Serve**
Pour the frappuccino immediately into 2 tall glasses, dividing evenly between them.
- 6** Top each glass with 1 scoop of whipped cream and drizzle with additional vanilla syrup if desired.

Besin Değerleri

140	4g	28g	3g	26g	100mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

- En pürüzsüz doku için buz küpleri yerine kırılmış buz kullanın. Blenderınız tam küplerle zorlanıyorsa, buz küplerini kapalı bir torbaya koyup oklava veya et yumuşatıcısı ile ezin.
- Espresso'yu çift güçlülükte demleyin ve karıştırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak kahve buzı eritir ve o özel frappuccino dokusundan yoksun, sulu ve ince bir kıvam yaratır.
- Malzemeleri blenderınıza sırayla ekleyin: önce buz, sonra soğuk sıvılar, ardından şuruplar. Bu, blender bıçaklarının daha verimli çalışmasına yardımcı olur ve daha pürüzsüz bir son ürün oluşturur.
- Ekstra zenginlik için 2 yemek kaşığı sütü krema ile değiştirin. Bu, ticari versiyona çok benzeyen daha lüks bir doku yaratır.
- Vanilya özütü tek başına kullanmaktan daha otantik bir lezzet için, eşit miktarda şeker ve suyu vanilya özütü ile ısıtarak vanilya şeker şurubu yapın.
- Tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek hızda 45-60 saniye karıştırın. Az karıştırmak buz parçacıkları bırakır, fazla karıştırmak ise içeceği çok ince yapabilir.
- En iyi sıcaklık ve doku için önceden soğutulmuş bardaklarda hemen servis edin. İçecek bekletilirse ayrışır ve kremalı kıvamını kaybeder.
- Daha güçlü vanilya lezzeti için hem vanilya şurubu hem de birkaç damla saf vanilya özütü kullanın. Küçük miktarlarla başlayın ve damağınıza göre ayarlayın.

