

Ce milkshake est facile à faire et est un vrai régal pour les yeux!



10%, 20% ... 60%

Sur le plan de travail :

15 fraises
150 g de sucre
2 cuillères à café d'arôme vanille
250 ml de lait
Sauce chocolat
Glace à la vanille et à la fraise

Aux fourneaux !

1. Enlevez la queue des fraises, nettoyez-les, coupez-les en deux et mettez-les dans un saladier.
2. Versez le sucre et l'arôme vanille sur les fraises. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit réparti sur les fraises et mettez votre saladier au congélateur pendant une heure.
3. Dans un mixer, déposez deux boules de glace vanille et deux boules de glace à la fraise. Ajoutez les fraises et pressez le bouton.
4. Choisissez un verre haut pour présenter votre milkshake. Pour la déco, vous pouvez déposer de la sauce chocolat sur les parois du verre si vous avez le matériel nécessaire. Dans ce cas, attendez que le chocolat ait coulé dans le verre avant de passer à l'étape suivante.
5. Versez maintenant le Milkshake dans le verre et ajoutez un peu de chantilly et des copeaux de chocolat sur le dessus si vous faites partie des gourmands. Vous pouvez également réaliser une fente sur une fraise et la déposer sur le rebord du verre. Comme au restaurant !

Conseil : bien évidemment, vous pouvez remplacer les glaces fraise et vanille par le parfum de votre choix. Et pour le dessus, substituez les copeaux de chocolat à des éclats de noisette, de caramel ou du sirop si vous préférez.

La particularité de cette recette est qu'elle est facilement modulable et qu'on peut ainsi l'adapter selon nos envies et nos goûts. Pour chacun de vos convives, vous pouvez préparer un milkshake unique et personnalisé qui aura fière allure !