



## Conseils



Le Café Dalgona, c'était avant - maintenant, tout le monde boit du Chocolat Dalgona ! Découvre cette boisson tendance à la mousse légère, désormais disponible en version chocolatée.

# Chocolat Dalgona Caotina®



Pour 2 tasses  
3 dl chacune



Préparation  
5 à 10 minutes

## Il te faut ...

- 4 cs de Caotina Original en poudre
- 1 ½ cs d'eau chaude (l'eau du robinet convient également!)
- 100 ml de crème entière froide
- 6 dl de lait, chaud ou froid
- bâtons de cannelle pour la déco (facultatif)

## C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger la poudre Caotina et l'eau chaude. Ajouter la crème et remuer avec un batteur ou un fouet jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- ♥ Verser sur le lait chaud ou froid, et agrémenter de bâtons de cannelle (facultatif).