

Le cocktail aux Raffaello

(qu'il fallait inventer)

<http://www.feroce.co/cocktail-raffaello/>

Tout le monde connaît cette pub, non? Voici comment sont présentés les Raffaello - gourmands, dans une boule gaufree fourree de crème et d'amende. Avec quelques ajustements, on peut même les boire. Voici le déroulé.

Sur le plan de travail :

15 Raffaello

300 ml de lait

70 g de sucre

250 g de crème liquide

200 ml de vodka

Noix de coco émiettée (optionnel)

Aux fourneaux !

Déballez les Raffaello dans un saladier.

Ajoutez le lait et le sucre et mixez le tout.

Versez ensuite la crème liquide et la vodka puis mélangez.

Conseil perso : Pour ne pas sentir les morceaux de coco en buvant (très désagréable), passer le cocktail au chinois avant de le verser votre cocktail dans un pichet.

Astuce : Pour une jolie présentation, mettez de la noix de coco émiettée dans une petite assiette. Trempez le bord de votre verre à Martini dans du lait puis dans votre coupelle de noix de coco. Vous obtenez ainsi un joli glaçage.

“L'été s'ra chaud, l'été sera chaud” disait-on à la fin des années 70. Et bien, il est bel et bien là! Pour les soirées près du barbecue ou sur la plage, ce cocktail sera une bonne idée pour bien finir le repas. Et vous aurez des allures de pro avec cette présentation ! Attention cependant, ce n'est pas un dessert et nous vous recommandons donc de le consommer avec modération.

Bon Ap' !