



CRÈME COCO VEGAN

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 250 ml de lait de coco
- 1 cuil. à café de sirop d'érable
- 1 cuil. à café d'arôme de vanille

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans le siphon Kisag 0.5 L, insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

→ **Conseil:** placer au froid pendant plusieurs heures.
La crème est prête.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)