Recetario

RECETAS CON NUESTRA BASE PARA FRAPPÉ:

Recetas para Todos los Gustos

LISY®

Visitanos en:

https://cocinaconlisy.com

Como usar nuestra

Base para Frappé

1. En tu licuadora, agrega 300 gr de hielo.
2. Agrega 1/3 de taza de leche o agua y 4 cucharadas (40 g) de Base para Frappé Lisy.
3. Integra tu saborizante en la mezcla.
4. Procesa todo a máxima velocidad hasta que la mezcla quede cremosa y sin trozos de hielo.
5. Sirve y decora.

Tip Lisy:

Para bebidas frias usar 40g de base para Frappé.

Para bebidas calientes usar de 15 a 20g de base para Frappé.

Visitanos en:

https://cocinaconlisy.com

Frappé
Chai

Ingredientes

3 sobres de chai
80 ml de agua
300 g de hielo
100 ml de leche
40 g de base para frappé Lisy

Procedimiento

1.Realiza una infusión con los 3 sobres de té chai y 80 ml de agua.

Deja enfriar.

Coloca el hielo, la infusión de té chai, la leche y base para frappé

Lisy en la licuadora y mezcla por 2 minutos o hasta incorporar.

Sirve y decora con canela.

Matcha

Latte Caliente

Ingredientes

2 cucharadas de matcha en polvo
200 ml de leche caliente
50 ml de agua
30 g de base para frappé

Procedimiento

Mezcla con una cuchara el polvo de matcha con el agua aliente, hasta obtener una pasta.

Agregar a la licuadora la pasta, leche y la base para Frappé Lisy.

Mezclar por 2 minutos y servir.

Decora a tu gusto.

Disfruta.

LISY

Frappé
Ferrero

Ingredientes

6 chocolates Ferrero
150 ml de leche
1 paleta Magnum
300 g de hielo
40 g o 4 cucharadas de Base para Frappé Lisy

Procedimiento

Verter en la licuadora todos los ingredientes y mezclar por 3 minutos.

Escarcha la copa con pequeños trozos de chocolate ferrero.

Vacía el frappé en la copa y pon un poco de Whip Topping para decorar.

Disfruta.

Smoothie
de Fresa

Ingredientes

Fresa congelada
Yogurt griego
Almendras
40 gr de base para frappé Lisy

Procedimiento

Agrega todos los ingredientes a la licuadora.

Mezclar por 3 minutos hasta integrar muy bien y servir.

Decora a tu gusto.

Disfruta.

LISY

Smoothie
Kiwi

Ingredientes

6 chocolates Ferrero
150 ml de leche
1 paleta Magnum
300 g de hielo
40 g o 4 cucharadas de Base para Frappé Lisy

Procedimiento

Verter en la licuadora todos los ingredientes y mezclar por 3 minutos.

Escarcha la copa con pequeños trozos de chocolate ferrero.

Vacía el frappé en la copa y pon un poco de Whip Topping para decorar.

Disfruta.

LISY

Fresa
Colada

Ingredientes

60 g de coco natural
50 ml de agua de coco natural
60 ml de jugo de piña
100 g de fresas congeladas
50 ml de leche
40 gr de base para Frappé Lisy
Coco rallado para decorar

Procedimiento

40 gr de base para Frappé Lisy

Coco rallado para decorar.

Escarcha la copa con coco rallado.

Agrega todos los ingredientes a la licuadora y mezcla por tres minutos.

Sirve en la copa y disfruta.

LISY

Frappé
de Piña

Ingredientes

Pulpa de Piña congelada
50 g de Base para Frappé Lisy
100 ml de Leche

Procedimiento

Cortamos la parte superior de la piña, quitamos la pulpa cuidadosamente y congelamos.

Ya congelada nuestra piña agregamos a la licuadora junto con la leche y la base para frappé.

Licuamos por unos minutos hasta se integre todos los ingredientes.

Servimos en la cascara de la piña y decoramos.

Disfrutamos.

Frappé
Arcoíris

Ingredientes

80 g de Zarzamora congelada
80g de Kiwi congelado
80g de fresas congeladas
60g de base para frappé Lisy
90 ml de leche

Procedimiento

Licuamos los 80g de cada fruta con 20g de Base para Frappé y 30 ml de leche.

Servimos capa por capa y decoramos.

Disfrutamos.

Frappé

Galleta Lotus

Ingredientes

100 ml de Leche
40g de Base para Frappé Lisy
2 cdas de Crema Lotus
5-6 Galletas Lotus
300g de Hielo

Sirop de Caramelo
Whip topping

Procedimiento

Agregamos todos los ingredientes a la licuadora.

Licuamos durante 2-3 minutos.

Decoramos nuestro vaso con caramelo

Vierte el frappé

Coronamos con whip toppig, galletas y mas caramelo.
Disfruta.

LISY

Frappé
Crunch

Ingredientes

100g de Chocolate semiamargo
100 ml de Leche
50g de Chocolate Blanco
50g de Almendra fileteada
300g de Hielo
40h de Base para Frappé Lisy

Procedimiento

Derretimos el chocolate semiamargo y vertimos en nuestro vaso para frappé esparciéndolo para cubrir todo el vaso.

Llevamos a refrigeración refrigeración unos minutos, mientras preparamos nuestro Frappe.

Colocamos en el vaso de licuadora el hielo, la leche, la base para frappé, le chocolate blanco y las almendras.

Licuamos por unos minutos.

Vertimos en el vaso que previamente habíamos cubierto con chocolate.

Disfruta.

LISY

ATENCIÓN A CLIENTES

771 281 6069 Ext. 101

atencion@lisy.com.mx

@Productoslisy

Visitanos en

https://lisy.com.mx