**Кофейный коктейль**

 Ледяные фраппе и мокко, алкогольные или молочные, с добавлением шоколада и мороженого – **кофейные коктейли** настолько же разнообразны, насколько их рецепты просты в приготовлении.

Чем же привлекает к себе напиток с содержанием кофе? Во-первых, он прекрасно тонизирует, добавляя ощущения бодрости организму. Во-вторых, вы можете себя баловать **кофейным коктейлем** даже в летний зной, ибо подаваться он может со льдом или приготовленным на основе холодного кофе. В-третьих, **коктейли с кофе** прекрасно заменяют обычный эспрессо, каппучино или американо, тем самым внося разнообразие в ваш привычный утренний рацион. В-четвертых, у вас есть возможность регулировать уровень кофеина в напитке, разбавляя его молоком или водой на свой вкус. В-пятых, смешивая кофе с алкогольными напитками, коктейль станет прекрасным дополнением к любой, устраиваемой вами вечеринке или торжеству. Как видите, преимуществ у **кофейного коктейля** такое количество, что сложно найти причину его не попробовать.

**Коктейли с кофе**

Существует огромное количество рецептов приготовления **кофейного коктейля**. Условно их делят на **алкогольные коктейли с кофе**, которые чаще всего присутствуют в меню баров, и безалкогольные.

*Ингредиенты:*

* шампанское - 100 мл;
* кофе (черный) – 50 мл;
* тоник – 40 мл;
* лед – 1 кубик.

*Приготовление*

Кубик льда кладем в бокал, наливаем туда шампанское, тоник, затем добавляем сладкий хорошо охлажденный крепкий кофе. Можно украсить коктейль на свое усмотрение.

**Кофейный молочный коктейль**

Вместо утреннего кофе с молоком попробуйте приготовить **кофейный молочный коктейль** – вы ощутите прилив сил и проснетесь в мгновение ока.

*Ингредиенты:*

* растворимый кофе – 2 ч. ложки;
* молоко – 200 мл;
* вода – 50 мл;
* сахар – 2 ч. ложки;
* мороженое – по вкусу;
* лед – по вкусу.

*Приготовление*

Смешиваем в стакане кофе с сахаром и заливаем очень холодной водой, перемешиваем и взбиваем в блендере около 1 минуты. Доливаем молоко, по желанию, добавляем мороженое, лед и можно подавать **кофейный коктейль**.