

Gorąca kawa imbirowa

Rozgrzewająca kawa z imbirem wypita w fotelu pod ciepłym kocem będzie bardzo przyjemnym elementem jesiennego popołudnia.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

6 łyżek mielonej kawy
1 łyżka skórki otartej z pomarańczy
1 łyżka imbiru kandyzowanego, drobno pokrojonego
1/2 łyżeczki cynamonu
6 szklanek zimnej wody
bita śmietana, kawałki cynamonu i/lub starta czekolada, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać kawę, skórkę z pomarańczy, imbir i cynamon. Nałożyć do filtra ekspresu do kawy. Zaparzyć zgodnie z zaleceniami producenta, używając 6 szklanek zimnej wody.

2) Wlać kawę do kubków. Dekorować bitą śmietaną i kawałkami cynamonu. Posypać czekoladą i cynamonem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera: 22 kcal, śladowe ilości tłuszczów (w tym śladowe ilości NKT), 0 mg cholesterolu, 3 mg sodu, 5 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock