

Irish coffee

Ta kawa z całą pewnością szybko postawi was na nogi.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

2

SKŁADNIKI:

2 łyżeczki cukru

60 ml irlandzkiej whiskey

2 szklanki gorącego, mocnego naparu z mocno palonej kawy

50 ml śmietany kremówki

1 łyżeczka zielonego likieru Crème de Menthe

PRZYGOTOWANIE:

1) Wsypać cukier i wlać whiskey do dwóch kubków. Wlać kawę i zamieszać. W małej, schłodzonej misce ubić mocno śmietanę z likierem. Ostrożnie nałożyć do kubków, tak aby bita śmietana pływała po powierzchni. Podawać natychmiast.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera 203 kcal, 11 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 41 mg cholesterolu, 21 mg sodu, 8 g węglowodanów, 0 g błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock