Kawa o smaku toffi

Kawa o smaku toffi z dodatkiem bitej śmietany poprawi nawet najgorszy dzień. Podana na zimno jest równie smaczna co w wersji ciepłej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

5

SKŁADNIKI:

100 ml śmietany kremówki
1 łyżka cukru pudru
50 g czekolady mlecznej z toffi, połamanej
5 szklanek gorącej, świeżo zaparzonej kawy
2 łyżki polewy kajmakowej do lodów

PRZYGOTOWANIE:

1) Ubić śmietanę w misce. Dodać cukier puder i ponownie ubić. Dodać do kawy kawałki czekolady i odstawić na 30 sekund. Odcedzić i wyrzucić nierozpuszczone drobiny toffi.

2) Wlać do kubków. Nałożyć na wierzch bitą śmietanę i skropić

polewą kajmakową.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera: 242 kcal, 17 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 52 mg cholesterolu, 150 mg sodu, 22 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock