

Mokka cynamonowa

Do zrobienia dobrej kawy wystarczy dzbanek, świeża zimna woda i świeża kawa. Jeśli dodamy syrop czekoladowy, cynamon i bitą śmietanę kawa będzie idealna.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

1/2 szklanki mielonej kawy mokka
1 łyżka cynamonu
1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
5 szklanek wody
1 szklanka mleka
1/3 szklanki syropu czekoladowego
50 g brązowego cukru
1 łyżeczka esencji waniliowej
bita śmietana, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce kawę z cynamonem i gałką

muszkatołową. Nałożyć do filtra w ekspresie do kawy. Parzyć zgodnie z zaleceniami producenta.

2) Wymieszać mleko z syropem czekoladowym i brązowym cukrem w rondlu. Podgrzewać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści, mieszać od czasu do czasu. Dodać esencję waniliową i zaparzoną kawę. Wlać do kubków i udekorować bitą śmietaną.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 szklanka zawiera: 126 kcal, 2 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 6 mg cholesterolu, 34 mg sodu, 25 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock