

Kawa pod puszystą pianką i cynamonem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszny napój

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- kawa rozpuszczalna - 4 łyżeczka(i)
- mleko - 1 szkl.
- śmietana kremówka - 250 ml
- opakowanie cukru waniliowego -
- mleczna czekolada w kostkach - 4 kostki
- cynamon - szczypta

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zaparzyć kawę. Na spód każdego kubka włożyć po kostce czekolady i zalać ją naparem z kawy./do 3/4 wysokości/. Dodać podgrzane mleko i całość dokładnie wymieszać. Ubić na sztywno śmietanę kremówkę z cukrem waniliowym. Ozdobić nią wszystkie porcje kawy. Posypać na wierzchu cynamonem i natychmiast podawać. Można dodać odrobinę likieru orzechowego lub migdałowego.

