

Kawa kuloodporna

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 1

Czas gotowania: 1 minuta

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wlać 250 g zaparzonej wrzącej kawy, dodać 20 g masła, 10 g oleju kokosowego, szczyptę cynamonu, szczyptę mielonego kardamonu, szczyptę imbiru i opcjonalnie 5 g erytrytolu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać kawę. Temperatura 90°C, czas 1 minuta i 15 sekund, prędkość 1.
 2. Na tym etapie można otworzyć zaślepkę i wlać 10 g mleczka kokosowego, zamknąć zaślepkę (można ten składnik pominąć). Zmiksować kawę, by powstała pianka. Czas 8 sekund, prędkość 8.
 3. Zdjąć pokrywę. Kawę przelać do szklanki.
-

Wskazówki :

Uwaga, kawa jest gorąca!!!