

Delikatna kawa z jajkiem ;-)



SMAKOSZ1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki
jajo surowe	1 sztuka
cukier drobny	3 łyżeczki
mleko 2 %	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Surowe jajko myjemy , wycieramy i oddzielamy dokładnie żółtko od białek
- KROK 2 Do szklanki z żółtkiem wsypujemy trzy płaskie łyżeczki cukru i szybko ucieramy na puszystą jasną żółtą masę
- KROK 3 Do jednej czystej szklanki wsypujemy dwie płaskie łyżeczki kawy sensazione creme, następnie zalewamy gorącą ale nie wrzącą wodą na wysokość ucha od szklanki
- KROK 4 Do szklanki z zaparzoną kawą wlewamy trzy łyżki chłodnego mleka
- KROK 5 następnie na wierzch wykładamy utartą masę jajeczną. Napój gotowy do spożycia