

Kawa mexicano



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	20 gram
kawa	1/4 litra/mocna parzona
likier kawowy	40 ml
laska cynamonu	1 szt
Cynamon mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Do kubeczka włożyć czekoladę i wsypać szczyptę cynamonu. Gorąca kawę wymieszać z likierem i zalać nią czekoladę. Wymieszać ostrożnie i podawać z laską cynamonu zamiast łyżeczki z dodatkiem ciasteczek.