

KAWA Z LODAMI WANILIOWYMI !

EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

lody waniliowe	12 KULEK
cukier	4-5 ŁYŻECZKI
śmietana kremówka	1/2 SZKL
woda	2 SZKL
gorzka czekolada	
kawa	5 (mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KAWĘ ZAPARZYĆ, STARANNIE PRZECEDZIĆ, WSYPĄĆ 3 ŁYŻECZKI CUKRU, WYMIESZAĆ, A GDY WYSTYGNIE PRZYKRYĆ I WSTAWIĆ NA GODZ DO LODÓWKI. ŚMIETANKĘ SCHŁODZIĆ, UBIĆ NA KREM, POD KONIEC UBIJANIA WSYPĄĆ RESZTĘ CUKRU. DO SZKLANYCH PUCHARÓW WŁOŻYĆ PO 2 GOŁKI LODÓW, ZALAĆ ZIMNĄ KAWĄ, UDEKOROWAĆ BITĄ ŚMIETANĄ I CZEKOLADĄ. PODAWAĆ OD RAZU.