

## Leśna kawa zbożowa



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>Kawa zbożowa Inka</b>	6 łyżeczek
<b>mleko 2 %</b>	1/2 litra
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>kora cynamonu</b>	kawałek
<b>owoc jałowca</b>	4 ziarenka
<b>kardamon mielony</b>	szczypta
<b>likier kawowy</b>	60 ml

### Choinki z białej czekolady

<b>biała czekolada</b>	2 paski
<b>bita śmietana w sprayu</b>	
<b>kolorowe posypki</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Chojniki z białej czekolady:

Czekoladę łamiemy na kawałki rozpuszczamy na płynną w kąpielii wodnej, z pergaminu robimy rożek ucinamy małą dziurkę z brzegu, patyczki układamy na kawałku pergaminu i wyciskamy na nie białą czekoladę zygzakami tak aby powstała choinka, posypujemy dowolną posypką, zostawiamy do zastygnięcia w chłodnym miejscu, najlepiej w lodówce, gdy dobrze zastygnie i zrobi się twarda , ostrożnie zdejmujemy z pergaminu.

### 2. Kawa:

Mleko wlewamy do rondelka, dodajemy ziarna jałowca rozgniecione w moździerz, kawałek kory cynamonowej, suszony imbir i mielony kardamon, doprowadzamy do wrzenia, wsypujemy inkę mieszamy, przykrywamy rondelk, zostawiamy na 10 minut aby kawa przeszła aromatem przypraw, przecedzamy przez sitko, rozlewamy do szklanek, dosadzamy miodem, wlewamy likier i mieszamy.

Dekorujemy bitą śmietaną , czekoladowymi choineczkami i śniegowymi płatkami z opłatka.  
Natychmiast podajemy.