

Mała-czarna z nutką pomarańczy:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

3 łyżeczki świeżo zmielonej Prestige Crema (ma lekko owocową nutkę)(inną kawę też można tak zaparzyć)

1 łyżeczka syropu pomarańczowego

1 kostka czekolady o smaku pomarańczy

1 filiżanka wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę wsypać do filiżanki i wstawić na 2 minuty do ogrzanego (wyłączonego) piekarnika - wydobywa to aromat kawy . Wodę zagotować. Wyłączyć czajnik - odczekać 30 sekund i zalać kawę . Przykryć filiżankę , przykryć i zostawić na 3 minuty by się dobrze zaparzyła .Wrzucić kostkę czekolady poczekać aż się rozpuści. .Dolać syrop pomarańczowy .Wymieszać . Muszę przyznać , że to jest to ! Ta kawa doskonale będzie się komponować we wszelkich propozycjach o owocowej kombinacji. Kawa sama z siebie ma taką delikatną nutkę owocowej świeżości.

Moim zdaniem na poranne budzenie zaparzona bez dodatków super- a na popołudnie nada się do wszelkich „ uduziwnień \” .