

Kawa latte bananowo krórkowa



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	0,5 litra
krówki	2 sztuki
śmietana 18 proc	100 ml
cukier	2 łyżki
banan	2 sztuki
kawa	2 (świeżo mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy/zaparzamy kawę w ekspresie, kafetierce, lub tradycyjnie, ale bez fusów. Następnie obieramy i kroimy banany w plasterki i wrzucamy je na patelnię dolewając odrobinę mleka, by się prawie smażyły. Dodajemy do tego dwie, trzy krówki i czekamy aż się rozpuszczą. banany ugniatamy widelcem by powstał sos. Wyłączamy zrobiony sos. Bierzemy resztę mleka i dodajemy do niego śmietanę i ubijamy 2 minuty mikserem, aż powstanie piana. Następnie wlewamy do dwóch wysokich szklanek, potem wlewamy powoli kawę tak by łała się na środku szklanki. Na końcu na górę wlewamy sos bananowo krórkowy.