





Świąteczna kawa z kremem makowym i prażonymi płatkami migdałów

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [desery](#), [napoje](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

kawa zbożowa lub rozpuszczalna - 4 łyżeczka
gorąca woda - 400 ml
serek twarogowy o obniżonej zawartości tłuszczu - 1 opakowanie
mielony mak - 1 łyżka
miód - 2 łyżka
mleko - 300 ml
płatki migdałowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Świąteczną kawę z kremem makowym i prażonymi płatkami migdałowymi podajemy jako dodatek do bożonarodzeniowych słodkich wypieków.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki migdałowe lekko prażymy na suchej patelni i odstawiamy. Serek mieszamy z makiem i miodem na jednolity krem. W dzbanuszkę parzymy kawę. Łasuchy mogą dosłodzić kawę odrobiną miodu lub ksylitolu.

KROK 2: Do wysokich szklanek nakładamy krem makowy. Następnie wlewamy kawę. Mleko sypniemy i za pomocą łyżki nakładamy do szklanek. Wierzch posypujemy płatkami migdałowymi.