

Koktajl dyniowo-kakaowy

data aktualizacji: 2019.12.04 autor: Redakcja



Składniki:

¼ dyni piżmowej lub hokkaido
½ łyżeczki cynamonu
1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
¼ łyżeczki soli
łyżka oleju kokosowego
2 łyżki miodu
2 łyżki kakao
600 ml mleka sojowego lub orzechowego

Przygotowanie:

Dynię obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Dusić pod przykryciem razem z przyprawami i olejem kokosowym. Ugotowaną dynię zmiksować z miodem na gładki mus. Można rozrzedzić delikatnie mlekiem. Przelać do szklanek.

Kakao rozpuścić w mleku i podgrzać. Można spienić. Gorącym kakao zalać mus dyniowy. Wymieszać

przed samym podaniem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33991-koktajl-dyniowo-kakaowy>