

# Mrożona kawa z lodami

*..czyli lodowe frappuccino, w sam raz na letnie upały. Taki napój łączy kawę i deser w jedno. Do przygotowania potrzebny jest blender/mikser do skruszenia lodu oraz shaker, który połączy wszystkie składniki.*

Kawę przygotowujemy w miarę możliwości, które mamy. Może to być espresso z ekspresu albo zalewamy 2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej 100 mililitrami wody. Kawę studzimy.

Lód kruszymy na drobny piasek. Kawę przelewamy do shakera (może też być to kubek z przykrywką). Do kawy dodajemy lód, mleko oraz 1 gałkę lodów. Wszystko wytrząsamy ok 2 minuty. Dodajemy wodę i jeszcze raz wytrząsamy przez chwilę. Przelewamy kawę do dużego kubka. Na wierzch wrzucamy jeszcze jedną gałkę lodów.

Dla chętnych polecam także przyprawy: kardamon, cynamon i wanilię, jako dodatek.

Uwaga: Kawę najlepiej serwować w dużym kubku o grubych ściankach, żeby się zbyt szybko nie ogrzała.

Smacznego!

## **Składniki na 1 kawę, kubek 330ml:**

- 100ml mocnej kawy (np. podwójne espresso)
- 6 kostek lodu
- 50ml mleka
- 50ml wody
- 2 gałki ulubionych lodów. Lody użyte w tym przepisie miały smak włoski: zabaglione