

Минус кофеин

ЛАТТЕ, МАККИАТО, КАПУЧИНО – ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОЙ ХИТ КОФЕЕН МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ КОФЕ. ЗАМЕНЯЕМ ЕГО ЦИКОРИЕМ – И ПОЛУЧАЕМ ЗДОРОВУЮ АЛЬТЕРНАТИВУ БЕЗ ПОТЕРИ ВКУСА.



Рецептом поделился
РУСЛАН МУСАЕВ,
бармен ресторана
Mare Nostrum.

ФРАПУЧИНО С ЦИКОРИЕМ

Рецепт рассчитан на бокал объемом 440 мл

ПОТРЕБУЕТСЯ



*полбокала льда



*200 мл абрикосового сока



*1–2 ч. л. цикория



*взбитые сливки



ДЛЯ УКРАШЕНИЯ



*1 клубника



*1 малина



*веточка мяты



- 1) Большой бокал примерно наполовину заполняем льдом (если хотите коктейль погуще, положите льда поменьше).
- 2) Наливаем абрикосовый сок примерно до половины бокала.
- 3) Разводим цикорий кипятком в пропорции 1–2 ч. л. на 150 мл воды.

- 4) Аккуратно, с помощью чайной ложки, наливаем разведенный цикорий поверх сока.
- 5) Сверху добавляем взбитые с сахарной пудрой сливки.
- 6) В клубнику втыкаем небольшую веточку мяты, нанизываем ягоды на шпажку и насаживаем клубнику на край бокала.