

Amarula-appelsiinikahvi

Amarula-likööriä, appelsiinilla sekä rosmariinilla maustettu kahvi huumaa aromeillaan. Nautitaan ystävien kanssa!



2 HLÖ



15-30 MIN

4.9 %

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Sekoita suodatinkahvipurujen joukkoon 1-2 tl kuivattua rosmariinia sekä yhden hyvin pestyn appelsiinin raastettu kuori.
- 2 Keitä kahvi ja kaada se kahteen lasiin.
- 3 Kaada joukkoon Amarula-likööri, ja viimeistele juomat halutessasi muutamalla tippalla appelsiininkukkavettä. Appelsiininkukkavettä löydät hyvin varustelluista ruokakaupoista leivontahyllystä.
- 4 Koristele rosmariininoksalla.

Vinkki! Amarula -likööri säilyy avattuna 6 kuukautta jääkaapissa.



Amarula Marula Fruit Cream 35 cl

JUOMAN AINEKSET:

1-2 tl kuivattua rosmariinia (voit käyttää myös tuoretta, mutta silloin maku ei ole yhtä voimakas)

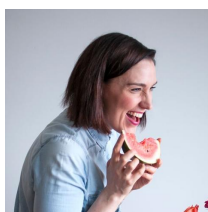
1 appelsiini

4 kuppia suodatinkahvia

(4 tippaa appelsiininkukkavettä)

8 cl Amarula-likööriä

Tuoretta rosmariinia koristeluun



Resepti & kuva

Kakkutaiteilija Mona Tähtinen työskentelee gluteenittoman reseptiikan parissa ja rakastaa toisiaan täydentävien makuparien metsästämistä. Oikein valittu jälkiruoka kruunaa juhlan ja pysäyttää arjen. Ig @say_it_with_a_cake

www.sayitwithacake.fi