

CANNAMELA

Latte caldo con miele e zenzero



Ingredienti

- 2g zenzero macinato CANNAMELA
- 800g latte intero
- 40g miele millefiori



Porzioni
4 persone



Portata
Bevanda



Tempo
5 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
153*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una ciotola versare il miele.
- 2** Aggiungere lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 3** Lasciare riposare il composto per 10 minuti.
- 4** Porre il latte in una casseruola.
- 5** Aggiungere il composto di miele e zenzero macinato CANNAMELA e scaldare a piacere.
- 6** Distribuire nei bicchieri e gustare caldo.