

# 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.