



Café con miel

Ένα ταξίδι στην χειμωνιάτικη Ισπανία

Συστατικά

Δύο κούπες καφέ φίλτρου

½ κούπα γάλα

4 κουταλιές της σούπας μέλι

¼ κουταλάκι του γλυκού απόσταγμα βανίλια

Μια πρέζα κανέλα & μια μοσχοκάρυδο

Ιστορικό

Ο Café con Miel (καφές με μέλι) είναι μια σπεσιαλιτέ που έρχεται από την Ισπανία, στην οποία συνηθίζεται ιδιαίτερα κατά τους χειμωνιάτικους μήνες.

Το μέλι και τα μπαχαρικά προσφέρουν ιδιαίτερα αρώματα σε αυτόν τον καφέ, που σερβίρεται τόσο μετά από ένα καλό δείπνο, όσο και το απόγευμα, συνοδεύοντας ένα γλυκό κι ελαφρύ σνακ.

Διαβάστε περισσότερα για τον Café con Miel στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/cafe-con-miel-recipe/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ετοιμάζουμε τον καφέ φίλτρου. Τον διατηρούμε ζεστό.

Βήμα 2

Ζεσταίνουμε το γάλα, χωρίς να το βράσουμε. Διαλύουμε το μέλι στο ζεστό γάλα.

Βήμα 3

Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τη βανίλια στο μείγμα γάλακτος - μελιού

Βήμα 4

Ανακατεύουμε το γάλα με τον καφέ και σερβίρουμε σε φλιτζανάκια εσπρέσο.