



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Jesienny koktajl z dynia na mleku migdałowym



Jesienny koktajl z dynia na mleku migdałowym

★★★★★ (10)

10 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

104 kcal / 1 porcję (188 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 55.36 kcal 2.77%	Białko 1.34 g 2.68%	Węglowod. 10.95 g 4.06%	Tłuszcze 1.38 g 1.97%	Błonnik 1.80 g 7.2%	GDA 2.77%
-------------------------------------	---------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------

Składniki

- Mleko migdałowe - 460g (2 szklanki)
- Dynia - 210g
- Kakao 16%, proszek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Daktyle, suszone - 50g
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- Kardamon mielony - 2g (łyżeczka)
- Imbir korzeń - 5g

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Dynię przekrój na pół, następnie połóż na blasze piekarnika skórą do dołu i piecz w skorupie w 200 stopniach C przez około godzinę (lub do czasu, aż dynia będzie miękka). Następnie usuń pestki, a potem wydrąż łyżką miąższ z dyni i zmiksuj go blenderem na gładkie purée.

KROK 2: W tym międzyczasie daktyle namocz w ciepłej wodzie przez kwadrans. Następnie odlej wodę i dodaj migdałowym daktyle razem z mlekiem, kakao, upieczoną i rozgniecioną na puree dynią, a także przyprawami do naczynia blendera. Zmiksuj wszystko na gładki i aksamitny koktajl.

KROK 3: Rozlej do szklanek. Na górę natóż spienione mleko migdałowe. Koktajl ten najlepiej będzie smakował z podprażonymi na beztłuszczowej patelni pestkami dyni.

* Jesienny koktajl z dynią i kakao to świetny sposób na podniesienie odporności w trakcie słoty. Dynia silnie odkwasza organizm, wzbogaca ją w cenny beta-karoten, a także witaminy z grupy B. Dodatek pestek dyni nada mu charakterystycznego smaku, a także wzbogaci jego wartość odżywczą w cenny magnez i cynk.

Smacznego!

