



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

CYNAMONOWY EGG NOG

amerykański napój narodowy w okresie Bożego Narodzenia - wersja z cynamonem



SKŁADNIKI (NA 1 PORCJĘ):

- Żółtko jaja 1 szt.
- Syrop cynamonowy 1883 MAISON ROUTIN 20 ml
- Bourbon 40 ml
- Pieprz biały mielony PRYMAT
- Mleko 3,2% MILI 120 ml
- Cynamon mielony PRYMAT
- Cukier puder CUKIER KRÓLEWSKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Dedykowane do koktajlu szkło schładzamy, jego krawędź dekorujemy cukrem pudrem i cynamonem.

Żółtko jaja, Bourbon, syrop cynamonowy i dwie szczypty białego pieprzu mieszamy w wybranym szkle do uzyskania jednolitej konsystencji. Mleko podgrzewamy i spieniamy, dodajemy do szklanki.

Napój dekorujemy laską cynamonu i pudrem.