



Jesienny koktajl z dynią i kakao

★★★★★ (129)



10 minut



4 osoby

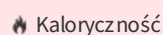


łatwy

Wartości odżywcze

133 kcal / 1 porcję (188 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

70.61 kcal

3.53%



Białko

2.93 g

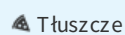
5.86%



Węglowod.

11.93 g

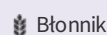
4.42%



Tłuszcze

1.93 g

2.76%



Błonnik

1.80 g

7.2%

GDA

3.53 %



Składniki

- Mleko UHT, 2% tłuszczu - 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 czasie daktyle namocz w ciepłej wodzie przez kwadrans. Następnie odlej wodę i dodaj 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 nałóż spienione mleko. 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!

