

Piwo kremowe wg Warsaw Mermaids Team!



Składniki

250 ml - Mleko

5 szt. - Krówki (cukierki)

1/4 szklanka - Mleko

1 łyżeczka - Cynamon

1 łyżeczka - Cukier

Opis wykonania

Ulubiony trunek młodych czarodziejów prosto z Hogwartu! Butterbeer (piwo kremowe) to bezalkoholowy napój, który świetnie smakuje na zimno.

Do garnka wlej wodę, następnie ją podgrzej.

Do wody dodaj krówki, ciągle mieszaj.

Po otrzymaniu jednolitej masy powoli wlej mleko.

Piwo podgrzej do odpowiadającej nam temperatury (pamiętaj aby nie zagotować piwa!)

Dodaj cynamon i cukier waniliowy.

Opcjonalnie piwo można podawać z bitą śmietaną albo niewielką ilością orzechówki.