

Kawa po kubańsku Cafecito

Kubańska kawa jest słodka, bogata i pyszna.

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1/4 filiżanki drobno zmielonej kawy
- 1 1/2 szklanki wody
- 1/4 szklanki cukru pudru



Wykonanie:

Do małej szklanej miseczki wsyp cukier, zaparz kawę. Dodaj ok. łyżeczkę kawy do cukru.

Przygotuj espumę, używając małej trzepaczki lub łyżki, energicznie ubijając cukier i espresso, aż stanie się bladobrazową, pianistą pastą, około 2 do 3 minut. Wlej zaparzoną kawę do espumy, powoli tak, aby pianka pozostała na górze.