

Kafa sa cimetom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašicica** nes kafe
- **malo** cimeta
- **1 kašicica** šecera
- **1/2** caševode
- **1/2** cašemleka za kafu

Priprema

Prvo vodu sa šecerom skuvati, da krene da vri, (kad se nes kuva, bolja je kafa kad voda nije provrila, vec samo krenula).

U cašu sipati kašicicu kafe i malo cimeta. Dodati vodu koju ste kuvati i sve promešati (štapnom kašicicom za nes, ili kašikom).

Zatim, dodati mleko (ide pola caše vode, pola mleka). I promešati da se sve lepo sjedini.

Savet

Cimet je jako zdrav za organizam, koristi se i u raznim dijetama. Ovu kafu sam prvi put pila kod drugarice fitnes instruktorka. Stim što ona koristi kokosovo mleko. Ja sam koristila mleko za kafu. Možete eksperimentisati, dodati manje šećera, cimeta, a više vode.... Može i kugla sladoleda. Moj predlog je jednostavniji, i kafa ima odličnu, novu aromu. Prijatno!