



## 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 <b>70.61 kcal</b> 3.53%	Białko <b>2.93 g</b> 5.86%	Węglowod. <b>11.93 g</b> 4.42%	Tłuszcze <b>1.93 g</b> 2.76%	Błonnik <b>1.80 g</b> 7.2%	<b>GDA</b> <b>3.53 %</b>
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



### 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 międzyczasie 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!

