



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Jesienny koktajl z dynią i kakao



Jesienny koktajl z dynią i kakao

★★★★★ (119)



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 %
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

* 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 puree.

KROK 2: W tzw. 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 jadłospis 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!

