



## Sposób przygotowania

Gruszkę obierz, usuń gniazda nasienne i zblenduj ją z mlekiem i cukrem i cynamonem. Kawę rozpuszczalną rozpuść we wrzątku (4 łyżki) i wlej ją do mleka zblendowanego z gruszką. Do każdej szklanki dodaj gałkę lodów zalej kawą do 3/4 wysokości szklanki. Ubij ze śmietany bitą śmietaną. Pokrusz orzechy włoskie. Bitą śmietaną umieść w szklance z kawą i posyp wszystko orzechami.

## Kawa gruszkowa z orzechami



### Składniki

- 2 szt. gruszki
- 400 ml mleko
- 4 łyżki wrzątek
- 1 łyżeczka cukier waniliowy
- 1 szczypta cynamon
- 2 gałki lody śmietanowe
- 1 opak. śmietanka 30%
- 1 garść orzechy włoskie
- 4 łyżeczki kawa rozpuszczalna