



PIWO KREMOWE – WERSJA ALKOHOLOWA miodowekrolestwo.wordpress.com

Składniki:

- 0,5 l chmielowego piwa o niezbyt wysokiej goryczy,
- 2 żółtka,
- 4 - 5 łyżek białego cukru,
- 2 łyżki ciemnego cukru,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1 łyżeczka mielonych goździków,
- 0,5 łyżeczki mielonego imbiru,
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego.

Wykonanie:

1. Żółtka utrzyj z cukrem na gładką masę, najłatwiej to zrobić mikserem.
2. Piwo przelej do rondelka, dodaj do niego ekstrakt i przyprawy. Podgrzej całość na średnim ogniu. Nie dopuść do zagotowania.
3. Dodawaj do jajecznej masy po parę łyżek grzanego piwa, jednocześnie miksując, aby masa się nie zważyła. Na koniec przełóż rozrzedzony kogel-mogel do piwa i krótko zmiksuj mikserem. Przelej całość do kufla i ciesz się przepysznym piwem kremowym!