

كولد برو

المكونات

- كوب بِن مطحون خشن (مخصص للكولد برو).
- 4 أكواب Cold Brew Water - Rawdatain
- ثلج للتقديم.
- حليب أو حليب لوز (اختياري).
- فانيليا (اختياري).
- صوص كراميل أو سكر بسيط (اختياري).

طريقة التحضير

- 1 في وعاء زجاجي أو إبريق، نضيف البِن المطحون الخشن.
- 2 نسكب فوقه Cold Brew Water - Rawdatain.
- 3 نحرك تحريكة خفيفة حتى يبتل البِن بالكامل.
- 4 نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة أو بدرجة حرارة الغرفة.
- 5 نتركه 12-16 ساعة (كلما زادت المدة كان الطعم أقوى).
- 6 نصفي القهوة باستخدام فلتر قهوة، شاش، أو مصفاة ناعمة.
- 7 نخلط جيداً ونسكبه في أوعية.
- 8 نتركه ليبرد في الثلاجة.

التخمير: 12-16 ساعة

الكروستين
Rawdatain

ماء
برو

وقت الطهي
05 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص



الكروستين
Rawdatain