



**PIWO KREMOWE BEZALKOHOLOWE**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki (na 1 duży kufel lub 2-3 mniejsze porcje):**

- 2,5 łyżki masła,
- 1/2 szklanki brązowego cukru,
- 3/4 szklanka szklanki śmietany kremówki + 3/4 szklanki szklanki oddzielnie,
- 1/4 łyżeczki soli morskiej,
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 1 szklanki naturalnego soku jabłkowego,
- 1 szklanka napoju imbirowego (np. Schweppes Ginger).

**Wykonanie:**

1. Przygotuj syrop toffi. Stop w rondelu masło na średnim ogniu. Dodaj brązowy cukier, 3/4 szklanki kremówki i sól. Mieszaj aż składniki się połączą. Doprowadź całość do wrzenia i gotuj na małym ogniu około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.
2. Następnie wmieszaj ekstrakt z wanilii, a chwilę później dolej sok jabłkowy. Pogotuj całość jeszcze chwilę, aż toffi połączy się z sokiem.
3. Zdejmij rondel z ognia, wlej napój imbirowy i wymieszaj.
4. Ubij śmietanę kremówkę na sztywną pianę.
5. Przelej miksturę do szklanek i udekoruj ubitą śmietaną na wierzchu. Posyp wierzch śmietany cynamonem lub gałką muszkatołową.