

Kosmos na zimno:

1. Najpierw nalej 350-400 ml wody, napoju roślinnego lub mleka
2. Dodaj porcję: 2 miarki proszku (100g)
3. Zakręć shaker i wstrząśnij 10 sek.



Kosmos na zimno z blendera: konsystencja będzie jeszcze bardziej kremowa i bajeczna! W upały zblenduj z kostkami lodu!



Kosmos na ciepło: do miseczki wsyp porcję proszku (2 miarki) i mieszaj z gorącą wodą (70-80°C). Mieszaj do uzyskania konsystencji jaką lubisz. Jedz łyżeczką.



Smacznego!

Kosmos na zapas: przygotuj shake i przechowuj do 24h w lodówce. Przed wypiciem ponownie wstrząśnij, bo może się trochę rozwarstwić.



Kosmiczne eksperymenty: do gotowego koktajlu dodaj shot espresso, żeby Twój śniadaniowy shake dał jeszcze więcej energii. Dosłódź miodem lub słodzikiem wg. własnego gustu! Dodaj jagody lub maliny, dosyp więcej matchy, żeby złamać smak i konsystencję.

Z Kosmos Food możesz zrobić naleśniki lub ciasto. Podziel się z nami swoimi odkryciami!