**Kawa mrożona z blendera - sprawdzony przepis na chwilę orzeźwienia!**

**Nadchodzą cieplejsze dni, a to oznacza, że niedługo będziesz potrzebował nieco orzeźwienia. Sprawdź nasz przepis na pyszną <b>kawę mrożoną z blendera</b>!**

**Kawa mrożona z blendera - jak ją przygotować?**

Latem nawet ulubione espresso czy latte może nie zachęcać do przygotowania. Wysoka temperatura napojów nie idzie w bowiem w parze z wysoką temperaturą powietrza. Warto wtedy zastąpić je ich chłodnymi odpowiednikami. Doskonale wiemy, jak wielu kawoszy nie wytrzymałoby bez swojego ulubieńca, dlatego dziś podpowiadamy, jak przygotować **kawę mrożoną z blendera**!

**Jak urozmaicić przepis na kawę mrożoną z blendera?**

By Twój napój miał dobry smak, należy w pierwszej kolejności skupić się na bazie, czyli samej kawie. Warto stawiać na taką wysokiej jakości, np. 100% Arabica. Istotny jest również sposób jej parzenia. Później dopiero skup się na wzbogaceniu przepisu dodatkami. Twoja [kawa mrożona z blendera](https://sklep.puregreen.pl/porady/kawa-mrozona-z-blendera-idealna-na-upalne-dni/) może pozostać klasyczna czarna, ale może też zostać urozmaicona różnymi smakowymi dodatkami, np. syropami czy lodami w Twoim ulubionym smaku!

**Receptura idealna!**

Jeśli lubisz kawę z mlekiem, dolej go tylko odrobinę! Możesz postawić na mleko skondensowane, kokosowe lub roślinne, takie jak migdałowe czy sojowe. Jeśli chcesz podać *kawę mrożoną z blendera* "na bogato", przyozdób ją ubitą samodzielnie śmietaną, a także posypią z czekolady, karmelu czy orzechów lub kokosu. Postaw na to, co lubisz, i ciesz się pysznym i orzeźwiającym smakiem w gorące dni!