

MISTURA GOLDEN MILK



INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de curcuma em pó
- 2 colheres de chá de gengibre em pó
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de pimenta preta em pó

PREPARAÇÃO

Misture as especiarias. Coloque num frasco para utilizar depois conforme necessidade, e armazene a temperatura ambiente até 3 meses. Para preparar o golden milk dilua 1 colher de chá bem cheia da mistura em água quente até formar uma pasta. De seguida adicione 1 copo de leite ou bebida vegetal (quente ou fria), e adoçante (a gosto).

Dica: pode também ser usada como um condimento em pratos variados.

Almancil

Avenida 5 de Outubro, 271
8135-853 Almancil . T +351 289 351 440

Galé (Albufeira)

Sítio Vale do Rabelho, Urb. Setobra Lt. 53, Guia,
8200-416 Albufeira . T +351 289 583 950

Lagoa (Carvoeiro)

Urbanização do Gramital - Lt. 2, EN 124-1
8400-428 Lagoa . T +351 282 380 080

Apolónia
O Verdadeiro Supermercado.