
★

Goldene Milch

ZUTATEN:

- ★ 1 TL Kurkuma-Pulver
- ★ 120 ml Wasser
- ★ 1-2 cm Ingwer (aufgerieben)
- ★ 1-2 TL Agavendicksaft
- ★ Prise schwarzer Pfeffer
- ★ Prise Zimt
- ★ 1 TL Kokosöl
- ★ 350 ml Pflanzenmilch
z.B. Hafer Drink

ZUBEREITUNG:

1. 350 ml Pflanzenmilch erwärmen. Kurkuma-Paste nach Belieben einrühren. Die Anleitung für die Paste findest du hier:
<http://foodglueck.de/rezepte/kurkuma-paste/>
2. Noch einen Esslöffel Kokosöl sowie eine Prise Zimt und Pfeffer hinzufügen.
3. Wer mag, kann die Goldene Milch noch mit Agavendicksaft süßen.

