



Συμβουλές για την παρασκευή του καφέ ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® σε χόβολη

Ζάχαρη

Μέτριος

Γλυκός

1. Βάζω σε ένα καθαρό και στεγνό μπρίκι με στενό λαιμό 70 ml νερό σε θερμοκρασία δωματίου.



2. Στο μπρίκι προσθέτω με σειρά τα παρακάτω:

- ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® 7 γρ
- ΖΑΧΑΡΗ (προαιρετικά)

3. Τοποθετώ το μπρίκι στη χόβολη και κάνω μια ελαφριά ανάδευση με κυκλικές κινήσεις μέσα στην άμμο, έτσι ώστε η άμμος να αγκαλιάσει το μπρίκι και θερμότητα να πάει σε όλη την επιφάνεια του.



4. Ανακατεύω με ένα κουταλάκι καλά για να ομογενοποιήσω πλήρως τα υλικά.

5. Μόλις ο καφές αρχίσει να φουσκώνει, τον αποσύρω και τον σερβίρω αργά στο πλάι του κλασσικού φλιτζανιού ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® με σταθερή ροή.

