



# Συμβουλές για την παρασκευή του καφέ ΛΟΥΜΙΔΗΣ® ΠΑΠΑΓΑΛΟΣ® σε γκαζάκι

Ζάχαρη

Μέτριος / | Γλυκός //

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



**2.** Ανάβω το γκαζάκι και το ρυθμίζω σε χαμηλή φλόγα.

Τοποθετώ το μπρίκι πάνω στο γκαζάκι.

**3.** Στο μπρίκι προσθέτω με σειρά τα παρακάτω:

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



**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.

