

Святкова **кава**: **м'ятне мокко з льодом**

Наближаються такі довгоочікувані зимові свята. А отже, настав час створювати святкову атмосферу не лише у своїй оселі, а й у своєму серці. Для когось новий рік – це запах мандаринів та легкий **аромат** шампанського, для когось – ніжний какао зимовим ранком, а для когось – та сама улюблена **кава**, тільки з маленькими святковим доповненням. Пропонуємо вам саме таку святкову **каву** — **м'ятне мокко з льодом**. Цей рецепт — домашня варіація **мокко з льодом Старбакс**, який ви, напевно, куштували в мережі улюблених **кав'ярень**.

Рецепт м'ятного мокко вдома: інгредієнти

Для того, щоб приготувати одну порцію чарівного святкового напою вам знадобиться:

- еспресо — 2 порції;
- шоколадне молоко — 200 мл;
- кубики льоду — 6 шт.;
- екстракт м'яти перцевої – 4 мл (неповна чайна ложка);
- згущене молоко — 2 ч. ложки;
- шоколадні краплі – 2 ч. ложки;
- збиті вершки – 60 мл;
- шоколадна стружка для прикраси — за бажанням.

Не варто лякатися великої кількості інгредієнтів. Шоколадні краплі, стружку та м'ятний екстракт можна купити у відділі, де продається все для випічки. Зверніть увагу: слід використовувати саме екстракт м'яти, адже свіже листя досить складно перетворити на однорідну суміш разом з **кавою**. **Мокко з льодом, рецепт** якого використовують професіонали Старбакс, включає саме екстракт м'яти, а не свіже листя.

Рецепти Старбакс: як приготувати вдома м'ятний мокко

1. Звичним способом приготуйте дві порції еспресо. В оригінальному рецепті Старбакс використовується лімітована серія кави Starbucks® Holiday Blend — **арабіка** латиноамериканського **походження**, **особливість** якої — збалансований солодкий смак з трав'янистими та кленовими нотами. Купити цю оригінальну **каву** в **зернах** або мелену можна в мережі фірмових **кав'ярень**. Замінити лімітовану **каву** можна будь-якою якісною **арабікою**, але для того, щоб повторити рецепт вдома – краще використати цей сорт. Саме він дозволить зробити домашній мокко максимально наближеним до фірмового напою.
2. У блендер додати еспресо, кубики льоду, м'ятний екстракт, згущене молоко, шоколадне молоко і шоколадні краплі.
3. Усі інгредієнти ретельно пробити блендером протягом 3 хвилин.

4. У високу склянку вилити напій, що вийшов, зверху покрити збитими вершками. Для декорування можна використовувати шоколадну стружку.

Цей святковий напій допоможе з самого ранку відчутти наближення свят. Додайте до рецепта улюблених прянощів — корицю або кардамон, **сиропів**, використовуйте для прикраси будь-який кондитерський декор — шоколадні зірочки, ванільні кульки, їстівні намистини. Експериментуйте — і зможете щодня починати зі святкового напою, що бадьорить, і радувати своїх близьких.

Cold Blue Rain x Мой диск - Go x Новий докум x Starbucksatho x М'яне мокко x Starbucks® Ho x Google Пепси x 100.00% - Ант x +

text.ru/antiplagiat/61a8be85de6ab

Проверка уникальности
Уникальность: **100.00%**
[Получить ссылку на проверку](#)
[Забксировать уникальность](#)
[Получить кнопку уникальности](#)

Проверка орфографии
В тексте найдены 3 ошибки:
• Старбакс
• Старбакс
• Старбакс

SEO-анализ текста
Всего символов: 2488 Заспамленность: 49%
Без пробелов: 2130 Вода: 4%
Количество слов: 341 Замена символов: 71

Подсвечено: Неуникальные фрагменты

когось новый рік – це запах мандаринів та легкий аромат шампанського, для когось – ніжний какао зимовим ранком, а для когось – та сама улюблена кави, тільки з маленькими святковим доповненням. Пропонуємо вам саме таку святкову каву — м'яне мокко з льодом. Цей рецепт — домашня варіація мокко з льодом Старбакс, який ви, напевно, куштували в мережі улюблених кав'ярень.

Рецепт м'яного мокко вдома: інгредієнти

Для того, щоб приготувати одну порцію чарівного святкового напою вам знадобиться:

- єспресо — 2 порції;
- шоколадне молоко — 200 мл;
- кубики льоду — 6 шт.;
- екстракт м'ятні перцеві — 4 мл (неповна чайна ложка);
- згущене молоко — 2 ч. ложки;
- шоколадні краплі — 2 ч. ложки;
- збиті вершки — 60 мл;
- шоколадна стружка для прикраси — за бажанням.

Не варто лякатися великої кількості інгредієнтів. Шоколадні краплі, стружку та м'ятний екстракт можна купити у відділі, де продається все для випічки. Зверніть увагу: слід використовувати саме екстракт м'яті, адже свіже листя досить складно перетворити на однорідну суміш разом з кавою.

Рецепти Старбакс: як приготувати вдома м'ятний мокко

Звичайним способом приготуйте дві порції єспресо. В оригінальному рецепті Старбакс використовується літтована серія кави Starbucks Holiday Blend — арабіка латиноамериканського походження, яка відрізняється збалансованим солодким смаком, з трав'янистими та клефовими нотами. Купити цю оригінальну каву в зерняк або мелу можна в мережі фірмових кав'ярень. Замінити літтовану каву можна будь-якою якісною арабікою, але для того, щоб повторити рецепт вдома — краще використати цей сорт. Саме він дозволить зробити домашній мокко максимально наближеним до фірмового напою.

У блендер додати єспресо, кубики льоду, м'ятний екстракт, згущене молоко, шоколадне молоко і шоколадні краплі.

Усі інгредієнти ретельно пробити блендером протягом 3 хвилин.

У високу склянку вилити напій, що вийшов, зверху покрити збитими вершками. Для декорування можна використовувати шоколадну стружку.

Цей святковий напій допоможе з самого ранку відчутти наближення свят. Додайте до рецепта улюблених прянощів — корицю або кардамон, використовуйте для прикраси будь-який кондитерський декор — шоколадні зірочки, ванільні кульки, їстівні намистини. Експериментуйте — і зможете щодня починати зі святкового напою, що бадьорить, і радувати своїх близьких.

Текст сохранен Проверка по Яндекс.Дзен Проверить уникальность

Уникальность: 100% [Личные сообщения](#)

Вы можете повысить уникальность текста на нашей Бирже рерайтинга. [Повысить уникальность](#)

Версии текста:

Через 4 минуты (UTC +02:00)

Уникальность	100%	Орфография	3
Всего символов	2488	Заспамленность	49%
Без пробелов	2130	Вода	4%
Количество слов	341	Замена символов	71

Доступность проверки
Результат проверки текста доступен только вам. [Открыть доступ для всех](#)

Ссылка на проверку
Используйте приведенную ниже ссылку в

14:45 02.12.2021