

Kawa z mleczkiem migdałowym

W XIX wieku w Polsce przyjął się zwyczaj picia kawy z mleczkiem migdałowym. Już sama myśl o tak podanej kawie pobudza wyobraźnię (smak, zapach). Choć obecnie mało kto przyrządza kawę w ten sposób (łatwiej kupić w sklepie lub palarni kawę o migdałowym aromacie), to jednak takie mleczko można bardzo łatwo przygotować w domu.

Wystarczy namoczyć migdały obrane ze skórki lub płatki migdałów w wodzie przegotowanej lub mineralnej (w proporcji jedna szklanka migdałów — około 150 g na trzy szklanki wody) i pozostawić tak na noc. Potem odlać wodę, migdały zmiksować w blenderze z trzema szklankami świeżej wody, dodając jeszcze jedną szklankę, powstały płyn odcedzić na gazie i gotowe! Migdałową masę można wykorzystać jako serek lub dodatek do ciasta. Można też, dodając cukier (w proporcji 40–30%), przygotować domowy marcepan. By masa łatwiej się sklejała, należy dodać kilka kropel olejku migdałowego, wody różanej lub na przykład amaretto.

Tak przygotowane mleko można przechowywać w szklanej butelce przez kilka (najlepiej dwa) dni. Marcepan ze względu na swój wyjątkowy smak zapewne nie uchowa się długo.

Przeczytaj również o tym, jak przygotowywano [kawę z żołądźi](#) oraz jak powstały [pierwsze palarnie kawy w Polsce](#).

Zobacz: [Piecek do palenia kawy](#), [Młynek do kawy](#) i [Dzbanek do kawy](#).

Opracowanie: Redakcja WMM,



Ten utwór jest dostępny na [licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska](#).

Tagi: [kawa](#), [Muzeum im. Aleksandra Kłosińskiego w Ketach](#), [życie codzienne](#), [licencje Creative Commons](#)