Preparazione di Tarassaco Caffè (Un Litro)

- 1. Bollire 500 700 ml di acqua.
- 2. Prendere l'acqua dal fuoco.



- 3. Aggiungere 2 cucchiaini Tarassaco Caffè polvere e miscelare per evitare schiuma.
- 4. Ricomiciare per riscaldare il Tarassaco Caffè alla fiamma minima.
- 5. Bollire così delicatamente per 10~15minuti.
- 6. Aggiungere acqua già bollita a un litro.
- 7. Spegnere e permettere di assstare. (3~4 minuti)
- 8. Versare il Tarassaco Caffè dentro tua tazza.

Buon Tarassaco Caffè!



Per aggiungere acqua al resto del Tarassaco Caffè per rinfrescare alla prossima preparazione:

- 1. Riscaldare il Tarasaco Caffè e stare attento per non trabollirlo.
- 2. Prendere il Tarassaco Caffè dal fuoco.
- 3. Aggiungere la quantità dell'acqua (già bollita) neccessaria per restorare il livello a 500 700 ml.
- 4. Aggiungere la quantità del Tarassaco Caffè polvere per la quantità dell'acqua aggiunto alla fine [vedi punto 7. Sotto] (? Cucchiaini) e miscelare per evitare schiuma.
- 5. Ricomiciare per riscaldare il Tarassaco Caffè alla fiamma minima.
- 6. Bollire così delicatamente per 10~15minuti.
- 7. Aggiungere acqua già bollita a un litro.
- 8. Spegnere e permettere il Tarassaco Caffè per assestare per 3~4 minuti.
- 9. Versare il Tarassaco Caffè dentro tua tazza.

Buon Tarassaco Caffè di nuovo!!!!!