



Latte dyniowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przyprawa korzenna:

Wymieszaj razem ze sobą wszystkie składniki do przyprawy korzennej.

Przygotowanie latte:

Na dnie wysokiej szklanki do kawy umieść puree z dyni, 1 łyżeczkę przyprawy korzennej i syrop z agawy. Uzupełnij do połowy gorącym mlekiem, a następnie powoli, po ściance wlej espresso. Wierzch udekoruj ubitą wcześniej śmietanką. Na koniec oprósz przyprawą korzenną i podawaj. Smacznego!

Składniki na 1 szklankę latte:

1-2 łyżki puree z dyni

1 łyżeczka przyprawy korzennej

2 łyżki syropu z agawy

mleko łąciate 2%

espresso

śmietanka UHT łąciata 30%

Przyprawa korzenna:

3 łyżki mielonego cynamonu

2 łyżeczki mielonego imbiru

2 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej

1 i ½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego

1 łyżeczka mielonych goździków