Latte z cynamonem

Delikatne, mleczne i pachnące cynamonem. Prosta jesienna wersja latte, która świetnie pasuje do chłodnych poranków.

Ilość porcji: 1
Czas przygotowania: 5 min

Składniki

- 1 espresso – ok. 30 ml
- 180–200 ml mleka
- 1/3 łyżeczki mielonego cynamonu
- opcjonalnie 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
- cynamon do dekoracji

Wykonanie:

Przygotuj espresso w wysokiej szklance lub filiżance. Jeśli lubisz słodszą kawę, dodaj miód lub syrop klonowy i wymieszaj. Spień mleko, tworząc gładką, kremową piankę. Powoli wlej je do espresso, a wierzch oprósz cynamonem.
Jesienny twist dodaj szczyptę gałki muszkatołowej, aby kawa zyskała bardziej korzenny aromat.