

Latte z kurkumą pełne mocy

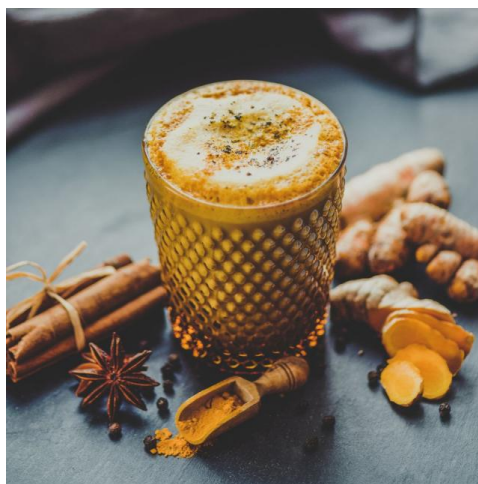
Energetyczne espresso idealne na jesienne dni

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 10 min

Składniki

- 2 łyżki stołowe mocnej kawy
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/4 łyżeczki mielonego imbiru
- 1/3 łyżeczki mielonego cynamonu
- 3/4 łyżeczki kurkumy
- 1 1/2 szklanki wybranego mleka
-



Wykonanie:

Zacznij od wiania mleka, cukru, cynamonu, imbiru, ekstraktu z wanilii i kurkumy do rondla i pozwól, by składniki podgrzewały się na kuchence na średnim ogniu przez około trzy minuty, upewniając się, że od czasu do czasu je mieszasz. Nasz przepis mówi o mleku 2%, jednak jeśli nabiał nie jest Twoim przyjacielem, możesz go zastąpić swoim ulubionym mlekiem bez nabeia, np. mlekiem owsianym lub migdałowym.

Jeśli chodzi o przyprawy, świeży imbir i kurkuma są zawsze najlepsze, ale wstępnie zmielone działają równie dobrze. A jeśli nie jesteś wielkim fanem dodawania cukru, użyj syropu klonowego lub miodu jako słodzika. Następnie zdejmij złote mleko z ognia i spień mieszankę. Najbardziej efektywne jest użycie ręcznego spieniacza do mleka, ale jeśli nie masz go pod ręką, możesz użyć blendera, miksera ręcznego lub wstrząsnąć w szklanym słoiku z pokrywką. Użyj łyżki, aby zrzucić górną warstwę mlecznej piany do małej miseczki lub kubka będzie ona potrzebna później.

Kolejnym składnikiem, który musisz dodać do mieszanki mlecznej, jest kawa. Zaparz swoją ulubioną, mocną kawę w ekspresie Breville.

Dodaj do kurkumowego latte mleczną piankę, którą zachowałeś z kroku drugiego, i wykończ napój szczyptą mielonej kurkumy. Aby uzyskać dodatkowy zastrzyk pikanterii, dorzuć odrobinę cynamonu lub użyj laski cynamonu jako dekoracji.