

Orzechowe Latte z syropem klonowym

Latte z syropem klonowym i masłem orzechowym

 Ilość porcji: 6

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- SYROP klonowo - orzechowy
- 1/4 szklanki syropu klonowego
- 1/4 szklanki masła orzechowego
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1/2 łyżki masła
- 1/3 szklanki śmietany
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Latte
- 1 porcja espresso
- 2 łyżki syropu klonowo-orzechowego
- 1/2 szklanki spienionego mleka
- Dekoracja bita śmietana
- Dekoracja posiekane prażone orzechy
-



Wykonanie:

Syrop

W małym garnku połącz syrop klonowy, masło orzechowe, brązowy cukier i masło, podgrzewając na średnim ogniu. Gotuj, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, około 2 minut.

Zdejmij syrop z ognia i wymieszaj ze śmietaną i ekstraktem waniliowym. Odstaw do całkowitego ostygnięcia. Będziesz miał wystarczająco dużo syropu, aby zrobić 8 latte.

Latte

Wymieszaj espresso i 2 łyżki syropu klonowo-orzechowego w kubku mieszaj, aż dobrze się połączą.

Wlać gotowane na parze mleko, a następnie posypać bitą śmietaną i prażonymi orzechami