Dyniowe Latte

Pyszne latte w sam raz na chłodniejsze dni

Ilość porcji: 1
Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 łyżki stołowe słodzonego puree z dyni
- ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- ¼ łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ¼ łyżeczki kardamonu
- 7 g kawy mielonej 100% arabica
- 300 ml mleka pełnego
- bita śmietana i karmel do dekoracji
-

Wykonanie:

Wlać zimne mleko do pojemnika na kawę.
Napełnić pojedynczy porta filtr kawą mieloną.
Wymieszaj purée z dyni z wanilią, cynamonem, gałką muszkatołową i kardamonem.
Dodać puree z dyni do filiżanki lub wysokiej szklanki przygotować na nim małą caffe latte.
Na wierzchu udekorować bitą śmietaną i sosem karmelowym.

© Breville