

эксперт бренда

EMSA

ОЛЬГА ВАСИЛЬЕВА
рекомендует



Вкусные
решения
с
SHOPPING
LIVE

СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ

ДОМАШНЕЕ ЛАТТЕ С ТЫКВОЙ И СПЕЦИЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Специи:

- 1 ст.л. молотой корицы
- 2 ч.л. молотого имбиря
- 1/2 ч.л. молотой гвоздики
- 1/2 ч.л. молотого душистого перца
- 1 ч.л. молотого мускатного ореха
- 1/2 ч.л. молотого черного перца

Тыквенное латте:

- 1/2 ч.л. специй (см. выше)
- 2 ст.л. тыквенного пюре
- 2 ст.л. меда
- 1.5 стакана молока
- 2 ст.л. экстракта ванили
- 2 рюмки эспрессо (или 2/3 стакана крепкого кофе)
- Взбитые сливки для сервировки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Поставьте воду в небольшой кастрюле на средний огонь, добавьте специи, тыквенное пюре и мед. Готовьте, постоянно помешивая, пока вода не начнет кипеть, подождите около 45 секунд.
2. Добавьте молоко и ваниль. Доведите до легкого кипения, постоянно помешивая.
3. Далее, сильно взбейте напиток, например, погружным блендером, до образования пены.
4. Разделите эспрессо на два стакана и долейте в каждый из стаканов получившийся тыквенный напиток.
5. Украсьте сливками и сезонными ягодами.

ВАМ МОЖЕТ
ПОНАДОБИТЬСЯ

Стационарный
блендер GOURMETmaxx

119508



shoppinglive.ru

