



Latte alla zucca

Tempo totale:
10 Minuti

Categoria:
bevanda

Porzioni:
1

Ingredienti:

2 dosi di espresso
1 tazza di latte
3 cucchiaini di sciroppo d'acero
3 cucchiaini di purea di zucca

½ cucchiaino di estratto di vaniglia
¼ cucchiaino di miscela di spezie per torta
di zucca
un pizzico di sale marino
cannella per guarnire

Procedimento:

1.
Versate l'espresso in un pentolino e aggiungete lo sciroppo d'acero, la purea di zucca, l'estratto di vaniglia, le spezie e un pizzico di sale.

2.
Scaldare il composto a fuoco dolce per circa 3–5 minuti, mescolando regolarmente finché tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

3.
Montate separatamente il latte fino a ottenere una schiuma fine e cremosa.

4.
Versate il composto di zucca e caffè in una tazza e aggiungete sopra il latte montato. A piacere, guarnite con panna montata, miscela di spezie per torta di zucca o cannella.