



Pumpkin spice latte jak ze Starbucks'a

Składniki:

- 2 podwójne espresso
- 250 ml mleka
- 4 łyżki syropu korzenno-dyniowego

Syrup korzenno-dyniowy:

- 1/2 szklanki wody
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 1 łyżeczka cynamonu w proszku
- 1 łyżeczka tartej galki muszkatołowej
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego (lub ekstraktu z wanilii)
- 1/3 szklanki skondensowanego mleka słodzonego (naturalnego lub karmelowego)
- 1/4 szklanki musu z upieczonej dyni

Tyle składników spokojnie wystarczy Ci na przygotowanie napoju dla dwóch osób.

- 1. Zaczynij od jesiennego syropu. Wlej do rondelka wodę i dodaj przyprawy: imbir, cynamon, galkę muszkatołową oraz wanilię.**
- 2. Zagotuj składniki i trzymaj na zmniejszonym ogniu przez 5 minut. Potem odstaw na kwadrans.**
- 3. Teraz przecedź syrop przez sitko wyłożone gazą (samą górę, bez fusów), tak, aby zostały na nim przyprawy. Jeśli jest zbyt gęsty, rozcieńcz go wodą.**
- 4. Następnie dodaj skondensowane mleko i wymieszaj, aż się rozpuści. Na koniec dodaj mus z pieczonej dyni i zmiksuj do uzyskania klarownej postaci.**
- 5. Gdy dyniowy syrop jest gotowy, wystarczy przygotować espresso i spienić mleko.**
- 6. Do ulubionego kubka wlej kawę, 2 łyżki korzennego syropu i zalej gorącym, spienionym mlekiem.**
- 7. Możesz podawać Pumpkin Spice Latte z bitą śmietaną posypaną cynamonem, czekoladą, piankami lub orzechami.**