



Les papilles d' **Udibri**

PUMPKIN SPICE LATTE



Temps de préparation
10 min



Temps de cuisson
5 min



Portions
1 personne



Difficulté
Facile



Type de plat
Boisson



Type de recette
Goûter/Petit-déjeuner

Ingrédients

- 250ml de lait demi écrémé ou boisson végétale
- 1 espresso
- 30g de purée de potiron ou autre courge
- 2 càc de miel
- 2 càc de cannelle en poudre
- 1 cac de gingembre en poudre
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 càc de muscade en poudre
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de piment en poudre

Instructions



- Mélanger les épices dans un récipient et lier le tout avec l'extrait de vanille et le miel.
- Faire chauffer dans une casserole quelques minutes le lait avec la purée de potiron.
- Préparer un espresso.
- Dans un mug mélanger le miel épicé avec l'espresso.
- Ajouter ensuite le lait chaud et bien mélanger le tout pour une bonne homogénéisation.
- Surmonter le tout de chantilly pour plus de gourmandise et saupoudrer d'un peu de cannelle.
- A vos papilles !

