

- Leche dorada -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE LECHE DE ALMENDRAS

1 CUCHARADA DE CÚRCUMA EN POLVO

1 CUCHARADITA DE JENGIBRE FRESCO RALLADO

1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO

1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA

2 CUCHARADAS DE MIEL DE ABEJA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA CALIENTA LA LECHE.
2. UNA VEZ CALIENTE, AGREGA EL RESTO DE LOS INGREDIENTES UNO A UNO, EXCEPTO EL CHORRITO DE VAINILLA Y MEZCLAR BIEN.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y DEJAR QUE HIERVA.
4. REDUCE A FUEGO LENTO Y DEJA REPOSAR POR 5 MINUTOS.
5. SIRVE EN DOS TAZAS.
6. DECORA CON CANELA ESPOLVOREADA.