

- Pumpkin Pie Latte -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 70 GRAMOS DE PURÉ DE CALABAZA.
- 20 GRAMOS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1 PIZCA DE JENGIBRE EN POLVO
- MEDIA CUCHARADITA DE CLAVO MOLIDO
- 500 ML DE LECHE ENTERA

- 1-2 SHOT DE EXPRESSO (AL GUSTO)

- CREMA CHANTILLY (AL GUSTO)

PROCEDIMIENTO

1. COLOCAMOS EL PURÉ EN LA LICUADORA JUNTO CON 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA, Y LOS DEMÁS INGREDIENTES MENOS EL CAFÉ, LA LECHE Y LA CREMA.
2. PONEMOS A HERVIR LA LECHE, YA HIRVIENDO LA VERTEMOS A LA LICUADORA Y LA INCORPORAMOS CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, DESPUÉS AGREGAMOS EL CAFÉ.
3. SERVIMOS EN LOS VASOS AL GUSTO Y DECORAMOS CON CREMA CHANTILLY Y UN POCO DE CANELA MOLIDA.