

- Pumpkin spice latte casero -



INGREDIENTES

3/4 DE TAZA DE LECHE

3 CUCHARADAS DE PURÉ DE CALABAZA SIN AZÚCAR 4 CUCHARADAS DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE [EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA] CUCHARADITA DE ESPECIAS DE CALABAZA

1 TAZA DE CAFÉ PREPARADO

4 CUCHARADAS DE CREMA DE VAINILLA

CREMA BATIDA

ESPECIAS DE CALABAZA PARA DECORAR

PALITOS DE BARQUILLO DE CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA LA LECHE, EL PURÉ DE CALABAZA, EL AZÚCAR, LA CREMA DE VAINILLA, LA ESPECIA DE CALABAZA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
2. CUANDO ESTÉ BIEN INTEGRADO, CALIENTA LA MEZCLA POR 1 MINUTO EN EL MICROONDAS.
3. PREPARA 1 TAZA DE CAFÉ Y AÑADE LA MEZCLA DE LECHE.
4. SIRVE.
5. DECORA CON CREMA BATIDA, ESPECIAS DE CALABAZAS Y UN BARQUILLO DE CHOCOLATE.
6. ¡DISFRUTA!