



PUMPKIN SPICE LATTE

A savoir : pour obtenir la purée, j'ai cuit à la vapeur de la courge butternut en morceaux, puis je l'ai écrasée avec une fourchette. Vous pouvez la conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours dans une boîte hermétique.



Ingrédients pour 1 tasse : 150ml de lait, 2 c. à soupe de purée de courge butternut, 1 c. à soupe de cassonade, 1 c. à café rase d'épices à pain d'épices, 1 petite tasse de café espresso, chantilly, cannelle pour saupoudrer.

Préparez le café dans la cafetière italienne (ou machine à café). Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait avec la purée, le sucre et les épices à pain d'épice. Faites bouillir pendant 1 minute en mélangeant, puis filtrez et versez dans un verre (ou une tasse). Ajoutez le café, mélangez. Terminez avec la chantilly et une pincée de cannelle.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.