

Pumpkin spice latte



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** nes kafe (instant)
- **2 kašike** pirea od bundeve
- **mešavina začina** (čumbir, cimet,
- muskatni oraščic, karanfilic)
- **po potrebi/ukusu** med ili šećer

Priprema

U manjem lončicu ili džezvi zagrejati mleko sa pirom od bundeve (izgnjeciti mekano meso pecene bundeve viljuškom da se dobije pire). Dodati med ili šećer po želji. Ako koristite šećep preporučujem smeži zbog ukusa. Ja iskreno ne pijem zaslažene kafe, jer volim da osetim tu jacinu i ukus kafe, tako da od zaslaživaca nista nisam dodala. Mešajte stalno da se bundeva i meko povezu. Naravno to brzo ide tako da pazite da ne zagori jer ce se smesa malo zgustiti. Kada stavite mleko da se zagreva dodajte i začine. Malo cimeta, 2-3 karanfilica, prstohvat muskatnog oraha i malo čumbira u prahu.

Instat kafu umutite mutilicom za nes da se dobije lepa pena pa prelijte ostalom kolicinom prokljucale vode. Zatim lagano, niz ivicu čaše ulijte mešavinu sa mlekom da smesa sklizi niz zid čaše kako se ne bi narušila struktura pene i same kafe.

Poslužiti toplo. :) na vrhu, na peni možete posuti malo cimeta ili muskatnog oraščica i naravno možete poslužiti uz parce pečene bundeve.

Savet

Ušuškajte se pored šporeta u ?ebe, kaficu u ruke i uživajte. :) Ovo se zove maksimalno iskoriscavanje bundeve :D :)