

orkiszowe latte z dynią

Gdy przychodzi jesień nie ma mowy, żeby dynia nie zagościła na naszym stole. Uwielbiam ją za ten soczysty pomarańczowy kolor, za gamę witamin i minerałów oraz za możliwości kulinarne jakie stawia przede mną. Moja córeczka Sophie każdego roku wyczekuje na swój ulubiony [dyniowy serniczek](#), synek z kolei lubi na śniadanie [płatki orkiszowe z dodatkiem dyniowego puree](#). A my po prostu czasem delektujemy się wspomnieniami naszej ulubionej „pumpkin pie cafe”. Dlatego polecam wszystkim, którzy w jakimkolwiek stopniu pałają miłością, sympatią do dyni o zrobienie zapasów tego cudnego warzywa.

Jako, że lubię eksperymentować tym razem sporządziłam espresso w ekspresie ciśnieniowym, a mleko krowie zastąpiłam kokosowym. Oczywiście nikomu niczego nie narzucam, ale sam smak mnie powalił i naprawdę dodał dużo pozytywnej energii na resztę zagonionego dnia 😊

Składniki (2 porcje)



- 2 szklanki mleka,
- 2 łyżki cukru trzcinowego,
- 1/4 szklanki [puree z dyni](#),
- 2 porcje espresso z drobno mielonej kawy orkiszowej,
- 1/2 laski wanilii,

- 1/2 łyżeczki [mieszanki przypraw pumpkin pie spiece](#)
- 2 kopiaście łyżki słodkiej, bitej śmietany.

Wykonanie:

1. W rondelku zagotowujemy mleko z wanilią, przyprawami, cukrem, espresso i puree z dyni. Doprowadzamy do wrzenia.
2. Rozlewamy gorącą dyniową miksturę do szklanek, dodajemy śmietanę i szczyptę [mieszanki przypraw pumpkin pie spiece](#).

Rozkosz smaku zaskoczy nas wraz z pierwszym łykiem 😊

* Bitą śmietanę sporządzam (1 szklanka słodkiej śmietany+1 łyżka cukru pudru+1 łyżka likieru amaretto+szczypta soli)