



Pumpkin spice latte

Ricetta

Tra le ricette che dovrete assolutamente provare c'è il Latte Speziato alla Zucca, una bevanda ottima sia calda che fredda ispirata al mitico Pumpkin Spice Latte di Starbucks.





Ricetta

Pumpkin spice latte



Ingredienti per 4 persone

100 g di Purea di Zucca

800 ml di Latte

250 ml di Acqua

150 g di Zucchero di Canna

4 tazzine di Caffè Espresso

2 cucchiaini di Cannella in Polvere

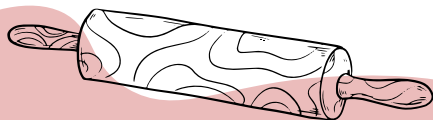
1 pizzico di Chiodi di Garofano in Polvere

1 pizzico di Noce Moscata Grattugiata

1 pizzico di Zenzero Grattugiato

1 pizzico di Pepe

q.b. di Panna Montata





Ricetta

Pumpkin spice latte



Procedimento

Per preparare il Latte Speziato alla Zucca cominciate mettendo in un pentolino l'acqua e lo zucchero. Accendete la fiamma e portatelo al bollore in modo da ottenere uno sciroppo quindi unite le spezie e mescolate bene.

Aggiungete anche la purea di zucca, ottenuta semplicemente frullando della zucca cotta al vapore, e lasciate cuocere per una decina di minuti. Il risultato sarà uno sciroppo scuro a base di zucca. Trasferitelo in un vasetto e lasciatelo raffreddare.

Distribuite due cucchiaini di bevanda alla zucca in quattro tazze, versatevi sopra un caffè espresso bollente, aggiungete il latte precedentemente riscaldato e mescolate bene per amalgamare.

Completate con un ciuffo di panna montata, una spolverizzata di cannella e il vostro Latte Speziato alla Zucca come quello di Starbucks è *pronto per essere gustato!*

