

Pumpkin spice latte **Simple + rapide grâce aux glaçons fondants**

INGRÉDIENTS

Glaçons fondants pumpkin

- 300g de potimarron (pesé cru)
- 75g de sucre de canne blond
- pincée du mélange « pain d'épices » et/ou cannelle + vanille
- lait végétal

Boisson chaude

- 300-400ml de lait végétal
- optionnel : un espresso OU un sachet de thé noir

PRÉPARATION



Glaçons fondants pumpkin

1/ Faire cuire les morceaux de potimarron à l'eau (environ 10-15 minutes selon la taille des morceaux).

2/ Une fois cuits : mixez le potimarron avec le sucre, les épices voulues et le lait végétal de notre choix.

La quantité de lait végétal va dépendre de la puissance de votre blender et la consistance souhaitée pour votre boisson (plus ou moins liquide ou crémeuse).

3/ Glissez la purée obtenue dans des bacs à glaçons.

Ils sont ainsi congelés et s'utiliseront rapidement pour l'étape qui suit  

Boisson chaude

4/ Faire chauffer du lait végétal avec un ou deux « glaçons fondants » (selon le goût prononcé qu'on préfère).

5/ Versez dans une tasse et mélangez délicatement jusqu'à ce que les glaçons se soient bien mélangés de manière homogène.

6/ Optionnel : ajoutez un shot d'espresso ou ajoutez un sachet de thé noir dans le lait.

Dégustez et profitez de ce moment cosy 