

LATTE HELADO DE CANELA Y MAPLE CON LECHE DE AVENA



Ingredientes

Para hacer el sirope de canela y miel de maple:

- ½ taza de agua
- ½ taza de azúcar blanca (o la de tu preferencia)
- 2 rajas de canela
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 2 cucharadas miel de maple
- Una pizca de sal fina

Para los Lattes:

- 2 a 4 Shots de espresso (o café frío / fuerte), enfriado *
- 1 ½ tazas de leche de avena (¡me encanta Oatly! pero puedes utilizar la leche que prefieras)
- Hielo
- Sirope
- Crema batida, para decorar (opcional)
- Canela molida, para decorar (opcional)

Instrucciones:

Para hacer el sirope:

1. Combina el agua y el azúcar en una cacerola pequeña y cocina a fuego lento, durante unos minutos, revolviendo, o hasta que todo el azúcar se disuelva.
2. Agrega los otros ingredientes, revuelve para combinar y luego retira la olla de la estufa. Deje que el sirope se enfríe a temperatura ambiente. Luego transfiere a un recipiente hermético y guardarlo en el refrigerador.

Para hacer los lattes:

1. En dos vasos grandes llenos de hielo, agrega el espresso* y la leche de avena, revolviendo para combinar.
2. Agrega la cantidad de sirope* que desees a cada vaso, revolviendo para incorporar.
3. Adorna cada vaso con crema batida y una pizca de canela molida. Disfrútelo de inmediato.

Notas:

*Para el café que vas a utilizar en esta receta, prepara un café más fuerte de lo normal, para que al momento de combinarlo se le sienta el sabor.

*Yo utilizo 1 vasito de shots de tequila para medir y le hecho 2 shot de café por vaso y 1 shot de sirope a cada vaso y queda delicioso, pero puedes agregar más o menos de acuerdo a tu gusto.

*El sirope y el café lo guardo en la refrigeradora y así cuando me apetece un latte es más fácil de preparar.

*Puedes utilizar la leche que más te guste.

www.unapizcadeluna.com