



Ingredientes:

- 2 shots de espresso (o 1/2 taza de café recién hecho y caliente)
- 1 taza de leche de tu elección
- 1 cucharada de puré de calabaza
- 1 cucharada de jarabe de arce, para endulzar
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza, ver nota
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- una pizca de sal
- Canela en polvo

PUMPKIN SPICE LATTE

Instrucciones:

1. Verter la leche en una olla pequeña y calentarla a fuego medio-bajo hasta que esté caliente y casi hirviendo, pero no la dejes hervir.
2. Preparar tu espresso y verterlo en una taza grande o un frasco de vidrio. Agregar el puré de calabaza, el jarabe de arce, las especias para pastel de calabaza y la vainilla y revolver hasta que esté bien combinado.
3. Usar un espumador de leche para espumar (o un batidor manual o tenedor) la leche durante unos 30 segundos o hasta que esté espumosa o agregar la leche a un frasco de vidrio, tapar bien y batir hasta que se vea la espuma. Si deseas puedes omitir este paso, es más estético que necesario..
4. Luego, verter la leche en la taza sobre la mezcla de espresso de calabaza. Reserva la espuma sobrante y agrégala con una cuchara.
5. Si quieres un toque más sofisticado, puedes añadir crema batida por encima. Espolvorear con un poco de canela y listo para disfrutar.

Notas:

*Si no tienes en casa las especias Pastel de Calabaza (Pumpkin Pie Spice) las puedes hacer en casa:
3 cucharadas de canela en polvo,
2 cucharaditas de nuez moscada,
2 cucharaditas de jengibre en polvo,
1 1/2 cucharadita de clavo de olor, opcional:
2 cucharaditas de pimienta de jamaica (allspice), mezclar y guardar en un frasco y utilizar cuando las necesites.