

# لاته وانیلی؛ نوشیدنی گرمابخش با شیر برای روزهای سرد زمستانی

10 دی 1404

در روزهای سرد زمستانی که باد سرد به پنجره ها می کوبد، نوشیدنی های گرم با شیر بهترین راه گرم کردن جسم هستند که انرژی روزانه رو هم بدون سنگین کردن معده تامین می کنند.

لاته وانیلی در روزهای سرد، با بخار دادن شیر تازه و مخلوط کردنش با یک شات اسپرسو غلیظ و کمی عصاره وانیل، حس گرمای کافی شاپ رو به خونه می آره.

این نوشیدنی مخملی، با فوم غلیظ روش، تعادلی عالی بین تلخی قهوه و شیرینی وانیل ایجاد می کنه و بدنت رو از داخل گرم نگه می داره.

قدیمی ها هم از شیر گرم با ادویه ها استفاده می کردن، اما لاته مدرن با اسپرسو، انرژی روزانه رو بدون لرز تامین می کنه.

در عرض ۵ دقیقه آماده می شه و می تونی با پودر دارچین روش بیاشی تا طعم زمستانی ش بیشتر بشه.

## مواد لازم

۱۵۰ میلی لیتر شیر کامل

۱ شات اسپرسو (یا قهوه فوری)

۱ قاشق چای خوری عصاره وانیل

پودر دارچین برای تزیین

## طرز تهیه

شیر رو در قابلمه کوچک گرم کن تا بخار بشه اما نجوشه

اسپرسو رو در فنجان بریز و وانیل رو اضافه کن

شیر گرم رو کف دار روی قهوه بریز تا لایه ها قشنگ بمونن

با دارچین روش بیاش و بلافاصله سرو کن.

نوش جان.