لاته وانیلی؛ نوشیدنی گرمابخش با شیر برای روزهای سرد زمستانی

10 دی 1404

در روزهای سرد زمستانی که باد سرد به پنجره ها می کوبه، نوشیدنی‌های 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 کافی‌شاپ رو به خونه می‌آره.

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

قدیمی‌ها هم از شیر گرم با ادویه‌ها استفاده می‌کردن، اما لاته مدرن با اسپرسو، انرژی روزانه رو بدون لرز تامین می‌کنه.

در عرض ۵ دقیقه آماده می‌شه و می‌تونی با پودر دارچین روش بپاشی تا طعم زمستانی‌ش بیشتر بشه.

مواد لازم

۱۵۰ میلی‌لیتر شیر کامل
۱ شات اسپرسو (یا قهوه فوری)
۱ قاشق چای‌خوری عصاره وانیل
پودر دارچین برای تزیین

طرز تهیه

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

اسپرسو رو در فنجان بریز و وانیل رو اضافه کن

شیر گرم رو کف‌دار روی قهوه بریز تا لایه‌ها قشنگ بمونن

با دارچین روش بپاش و بلافاصله سرو کن.

نوش جان.