

لاتيه القهوة العربية المثلجة

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

وقت التحضير: 5 min

الوقت الكلي: 10 min

الشخص : 1

3/1 كوب حليب خالي من منتجات الالبان
6 مكعبات ثلج خالية من منتجات الالبان (ما يعادل 1/2 كوب)
2 ملعقة كبيرة من معجون التمر
1 ملعقة كبيرة من الطحينة
4/1 كوب قهوة عربية (1 - 2 جرعة أسبريسو)
8/1 ملعقة صغيرة من الملح
1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

الخطوات:

نضع كل المكونات في خلاط, ونبدأ بكمية بسيطة من الحليب ونضيف المزيد مع الوقت. نخفق حتى يصبح أبيض. ثم نسكب في أكواب نهلكها ونستمتع به!

ملاحظات:

أفضل وقت لتناول اللاتيه هو بعد عمله وهو مازال مثلج. ما رأيكم في تقديمه أثناء برانش عائلي في أكواب زجاجية صغيرة؟ ويمكنكم التباهي وعمله أمامهم. أنا حريصاً سأقوم بعمل لاتيه حالما أنتهي من كتابة هذه التدوينة!