

لاتيه القهوة العربية الهلجة

النشخص : 1

الوقت الكلي: 10 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

- 3/1 1/2 كوب حليب خالي من منتجات الالبان
- 6 مكعبات ثلج خالية من منتجات الالبان (ها يعادل 1/2 كوب)
- 2 ملعقة كبيرة من معجون التهر
- 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 بكهية بسيطة من الحليب ونضيف المزيد مع الوقت. نخفق حتى يصبح أهلس. ثم نسكب في أهول أكواب نهلكها ونستمتع به!

ملاحظات:

أفضل وقت لتناول اللاتيه هو بعد عمله وهو مازال مثلج. ها رأيكم في تقديمه أثناء برانش عانلي في أكواب زجاجية صغيرة ويهكنكم التباهي وعمله أهاهم. أنا حرفياً سأقوم بعمل لاتيه حالها أنتهي من كتابة هذه التدوينة!