سبانيش لاتيه صحي ونباتي

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0
يكفي لعمل كوب واحد

المكونات:

- 150مل من حليب اللوز
- 1ملعقة كبيرة من حليب جوز الهند المكثف
- 1 حبة تمر طرية
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1 جرعة من الإسبريسو أو 40مل من القهوة القوية

الخطوات:

طريقة استخدام الخلاط فقط

1. نضع النوعين من الحليب، مع التمر، والفانيليا في خلاط عالي السرعة ونخفق حتى يصبح المزيج أملس.
2. نسكب المزيج في مقلاة صغيرة ثم نتركه على النار حتى يصبح ساخناً ولكن دون أن يغلي.

3. نسكبه مجدداً في الخلاط، ونغلق الغطاء بإحكام، ولكن نبقي فتحة صغيرة لنعطي مساحة ليخرج بعض الهواء. ونغطيه بمنشفة إذا لزم الأمر. ونبدأ من السرعة المنخفضة ثم نزيدها تدريجياً للأعلى حتى يصبح المزيج مثل الرغوة.

4. في هذه الأثناء يتم تحضير الإسبريسو ووضعه في الكوب. ثم نسكب الحليب الذي على شكل رغوة فوق القهوة ونستمتع بتناوله!

طريقة الخلاط مع آلة الرغوة

1. نضع النوعين من الحليب، مع التمر، والفانيليا في خلاط عالي السرعة ونخفق حتى يصبح المزيج أملس.
2. نسكب المزيج في مقلاة صغيرة ثم نتركه على النار حتى يصبح ساخناً ولكن دون أن يغلي.
3. نسكبه مجدداً في آلة الرغوة أو نستخدم آلة رغوة يدوية.

4. في هذه الأثناء يتم تحضير الإسبريسو ووضعه في الكوب. ثم نسكب الحليب الذي على شكل رغوة فوق القهوة ونستمتع بتناوله!