

Rosemary Vanilla Latte

Μεσογειακά Αρώματα Φθινοπώρου



Ιστορικό

Ο Rosemary Vanilla Latte είναι μια δημιουργία της barista Kelsey Forde από το Brooklyn των ΗΠΑ.

Τα μεσογειακά αρώματα του δεντρολίβανου και του αμυγδάλου κοντράρουν ευχάριστα την ένταση του espresso.

Για extra Mediterranean twist, μπορούμε να αντικαταστήσουμε το απόσταγμα βανίλιας με χαρουπόμελο, μελάσσα ή πετιμέζι.

Μια ιδιαίτερη, φθινοπωρινή συνταγή!

Συστατικά

¼ κούπας φρέσκο δεντρολίβανο ,1 ½ κούπα ζεστό νερό, 1 - 2 κουταλιές της σούπας απόσταγμα βανίλιας , ½ κούπα καστανή ζάχαρη, ένας διπλό espresso, ½ κούπα γάλα αμυγδάλου

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/rosemary-vanilla-latte/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Βράζουμε το δεντρολίβανο στο ζεστό νερό, φτιάχνοντας ένα απλό ρόφημα δεντρολίβανου

Βήμα 2

Αποσύρουμε από τη φωτιά και σουρώνουμε, όταν φτάσει στην επιθυμητή γευστική ένταση

Βήμα 3

Όσο το νερό είναι ακόμα ζεστό, προσθέτουμε τη ζάχαρη και την βανίλια, ανακατεύοντας ώστε να διαλυθούν εντελώς

Βήμα 4

Βάζουμε δύο κουταλιές τη σούπας από το σιρόπι στην κούπας και εκχυλίζουμε έναν διπλό espresso πάνω από το σιρόπι

Βήμα 5

Δημιουργούμε ένα απλό αφρόγαλο με το γάλα αμυγδάλου και συμπληρώνουμε

Βήμα 6

Γαρνίρουμε με ένα μικρό φυλλαράκι δενδρολίβανου.