



Pumpkin spice latté

veganský	Snadné	40 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

110 g dýňového pyré
 30 g dýňového sirupu
 20 ml jablečného moštu
 1 ks vanilkový lusk
 1 lžička koření na dýňový koláč
 1 špetka soli
 1 000 ml mandlového nápoje
 250 ml uvařeného cereálního nápoje

Jak na to?

1. Do malého kastrolu dejte dýňové pyré s datlovým sirupem, moštem, semínky z vanilky, kořením na koláč a špetkou soli. Promíchejte, přiveďte pomalu k varu a 20 minut vařte.
2. Dýňový krém zalijte 700 ml mandlového nápoje a za stálého míchání přiveďte k varu. Poté stáhněte z plotny a krátce prošlehejte.
3. Připravte si čtyři hrnky, do každého nalijte čtvrtinu uvařeného instantního cereálního nápoje, dolijte dýňovým mlékem a završte zbytkem mandlového mléka, které jste si napěnili.

Koření na dýňový koláč

Směs koření na dýňový koláč užijte na mnoho způsobů – do kávy, buchty, nebo ovesné kaše! Stačí smíchat 4 lžičky mleté skořice, 1 lžičku mletého hřebíčku, 1 lžičku mletého nového koření, 2 lžičky mletého sušeného zázvoru a 1 lžičku muškátového oříšku.