




## Blue Butterfly Pea Latte

 Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

### Składniki:

klitoria ternateńska - 2 łyżka  
mleko gorące - 400 ml  
gorąca woda - 2 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka  
sok z cytryny - 2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kwiaty klitorii ternateńskiej mielimy na proszek w młynku do kawy. Otrzymamy proszek o szaro - seledynowym kolorze. Możemy oddzielić niebieskie płatki od zielonych koszyczków i wtedy proszek będzie miał bardziej intensywny niebiesko-granatowy kolor.

**KROK 2:** Do 2 szklanek wsypujemy po łyżeczkę sproszkowanej klitorii, cukru waniliowego (zostawiamy odrobinę, aby posypać po wierzchu), łyżce gorącej wody i mieszamy do uzyskania niebieskiego kremu. Spieniamy mleko (ręcznie lub w kawiarence) i dolewamy do szklanek, mieszamy. Dodajemy sok z cytryny, mieszamy, posypujemy cukrem waniliowym.

Smacznego!