





Dyniowe latte dalgona z płatkami daktylowymi

 Barbara Strużyna

Polecane na: [napoje](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

mleko bez laktozy (lub napój roślinny) - 1 szklanka

puree z dyni - 200 g

ekstrakt waniliowy (opcjonalnie) - 1/2 łyżeczka

kawa rozpuszczalna - 2 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

wrzątek - 2 łyżka

płatki daktylowe - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Gdy nie mamy dyni upieczonej lub puree, to możemy na początku po prostu ugotować kawałek dyni (obraną ze skórki) w mleku z dodatkiem wody (bo trochę napoju wyparuje podczas gotowania). Ja podczas pieczenia dyni do zupy zostawiłam sobie kawałek, aby zrobić sobie taką pyszną jesienno-zimową kawę. Ekstrakt waniliowy możemy zastąpić przyprawą piernikową lub innymi korzennymi przyprawami. Już się zastanawiam z czym zrobię kawę jak znowu będę miała kawałek dyni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do małego garnuszka przelewamy mleko i wkładamy dynię. Podgrzewamy ale nie musimy gotować (chyba, że chcemy ugotować surową dynię w mleku, to gotujemy ok. 10 minut). Zawartość garnuszka miksujemy z odrobiną ekstraktu waniliowego na gładki koktajl. Przelewamy do szklaneczek.

KROK 2: Do wysokiego, wąskiego naczynia wsypujemy kawę, cukier waniliowy i 2 łyżki gorącej wody i ubijamy na puch. Przekładamy

na ciepłe dyniowe mleczko i posypujemy płatkami daktylowymi. Wszystko ze sobą łączymy i pijemy, a właściwie wyjadamy łyżką.

Smacznego!