

# Le matcha latte à la pêche

*Pour 2 verres :*

- 350 ml de lait végétal bio
- 2 pêches plates bio
- 2 cuillère à café de matcha ultra-premium bio
- 25 ml d'eau chaude
- Miel bio (facultatif)
- Glaçons

Couper les pêches plates en petits morceaux.

Placer-les dans le fond de chaque verre.

Ajouter les glaçons, puis verser le lait.

Préparer le thé matcha ultra-premium bio en le mélangeant avec 25 ml d'eau chaude à l'aide d'un fouet traditionnel en bambou jusqu'à ce que le thé soit parfaitement mélangé.

Verser le thé matcha dans les verres.

Ajouter du miel si besoin.

Il n'y a plus qu'à déguster frais ou à température ambiante !

