

Pumpkin spice matcha latte



Pour 2 personnes :

- 400 ml de lait végétal bio
- 25 ml d'eau chaude
- 2 cuillère à café de matcha ultra-premium bio
- 1 cuillère à café de Pumpkin spice
- Miel bio

Préparation pumpkin spice bio maison :

- 2 cuillères à café de poudre de cannelle bio
- 1 cuillère à café de poudre de gingembre bio
- 1 cuillère à café poudre de noix de muscade bio
- 1/2 cuillère à café de poudre de Quatre-épices bio

Préparer le pumpkin spice maison en mélangeant l'ensemble des épices dans un bol.

Préparer ensuite le thé matcha ultra-premium bio en le mélangeant avec 25 ml d'eau chaude (mais pas plus de 80°C !) à l'aide du chasen jusqu'à ce que le matcha soit bien mélangé.

Verser le thé matcha dans les verres, puis ajouter le lait végétal chaud.

Ajouter du miel si besoin.

Saupoudrer de pumpkin spice maison et voilà un délicieux latte d'automne à déguster bien au chaud !