

Cafe latte z miodem

Zimą potrzebna jest rozgrzewająca kawa. Warto, więc sięgnąć zamiast cukru po miód, pamiętając o jego zdrowotnych właściwościach. Wykorzystałam w przepisie miód lipowy z [pasieki Pucer](#), o której pisałam tutaj – [klik](#). Zimowa cafe latte z miodem smakuje wybornie. Sięgnijcie też po inne zimowe kawy:

[kawa imbirowa](#)

[kawa toffi](#)

[kawa z Baileys](#).

Cafe latte z miodem



50 ml wrzątku
łyżeczka ulubionej kawy
łyżka miodu
200 ml mleka

Na dno wysokiej szklanki nalać miód.

Podgrzać mleko np. w mikrofalówce, a następnie ubić np. blenderem (lub przelać do słoika, zakręcić i potrząsać), aby powstała pianka – mleko musi być trochę zimniejsze niż kawa.

Przelać mleko z pianką do wysokiej szklanki.

Wrzątkiem zalać kawę, przygotować espresso.

Powoli wlewać kawę, najlepiej z kubeczka z dzióbkiem, do szklanki (można też nalewać po dużej łyżce opartej na brzegu szklanki).

Przed wypiciem wymieszać.

