Gingerbread (perníčkové) latte

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 ml	plnotučné mléko
1 lžíce	třtinový cukr
1/2 lžičky	mletý zázvor
1/2 lžičky	mletá skořice
špetka	mletý muškátový oříšek
1/2 lžičky	vanilkový extrakt
	silná káva nebo 2 shoty espressa
	šlehačka na ozdobu



Postup přípravy

Mléko zahřejeme v kastrůlku spolu s třtinovým cukrem, zázvorem, skořicí, špetkou muškátového oříšku a vanilkovým extraktem. (Jen však do chvíle než začne vonět a lehce se zahřívat, ale nevaří.) Do hrnku si připravíme espresso nebo silnou kávu, zalijeme ji horkým ochuceným mlékem, případně ho lehce našleháme. Navrch dáme šlehačku a posypeme skořicí.