

Dýňové pumpkin spice latte s ořechy

Celkový čas vaření **10 min.** 7 min. Doba přípravy **3 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.065 kJ / 255 kcal

Tuky: **13 g** Bílkoviny: **7 g**

Sacharidy: **20,9 g**

INGREDIENCE

2 Porce

4 polévkové pyré z dýně Hokkaido
lžíce

2 polévkové javorového sirupu
lžíce

2 čajové Kikkoman Tamari
lžičky bezlepková sójová
omáčka

1 čajová mleté skořice
lžička

0,5 čajové mletého hřebíčku
lžičky

0,5 čajové mletého kardamomu
lžičky

0,5 čajové mletého zázvoru
lžičky

1 špetka mletého muškátového
oříšku

4 porce espressa

400 ml hrachového nápoje

2 polévkové dýňových semínek
lžíce

2 polévkové pekanových ořechů
lžíce

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

4 polévkové lžíce pyré z dýně Hokkaido - **1 polévková lžíce** javorového sirupu - **1 čajová lžička** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka - **1 čajová lžička** mleté skořice - **0,5 čajové lžičky** mletého hřebíčku - **0,5 čajové lžičky** mletého kardamomu - **0,5 čajové lžičky** mletého zázvoru - **1 špetka** mletého muškátového oříšku
Smíchejte dýňové pyré s javorovým sirupem, Kikkoman Tamari bezlepkovou sójovou omáčkou a kořením. Směs rozdělte do dvou hrnků.

Krok 2

4 porce espressa - **400 ml** hrachového nápoje
Na kořeněnou dýňovou směs nalijte horké espresso a napěněný hrachový nápoj.

Krok 3

2 polévkové lžíce dýňových semínek - **2 polévkové lžíce** pekanových ořechů - **1 čajová lžička** Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka - **1 polévková lžíce** javorového sirupu
Dýňová semínka a pekanové ořechy opražte na suché pánvi. Ztlumte plamen, poté přidejte javorový sirup a Kikkoman Tamari bezlepkovou sójovou omáčku. Jakmile se obalí v sirupu, použijte je jako posypku na latte.