

Pumpkin spice cappuccino

Zucca oramai onnipresente è da anni il simbolo indiscusso dell'autunno e delle festività. Provala in questa bevanda speciale che grazie al mix di spezie ti riempirà di calore e gioia e subito nell'aria si diffonderà un aroma delizioso, perfetto per creare un'atmosfera accogliente intorno a te.

TEMPO DI PREPARAZIONE
5"

TEMPO DI COTTURA
Pochi istanti

INGREDIENTI

DOSI PER 2 TAZZE

80 g polpa di zucca già cotta
400 ml di latte o bevanda vegetale
2 tazzine di caffè
1 cucchiaino di pumpkin pie spice mix
(cannella, zenzero, noce moscata e chiodi di garofano)

ACCOMPPIATA VINCENTE

Non avere un biscotto o un pezzo di torta da abbinare a questa delizia sarebbe davvero un peccato, quindi perchè non provare una fetta di torta cremosa tutte mele oppure, se vuoi sentirti meno in colpa, afferra un biscotto veloce senza zuccheri aggiunti!

CURIOSITÀ E SALUTE

Pumpkin spice altro non è che il mix di spezie contenute nella ricetta che puoi utilizzare in qualsiasi preparazione per renderla un po' più "stimolante" e anche salutare. Usa il mix per profumare biscotti, torte e anche tè per una carica di energia e perché no, anche per una dolce coccola invernale!

CUCINIAMO!

PASSO 1

In un pentolino, ancora a fuoco spento, unisci la zucca cotta e ridotta in purea con una forchetta, le spezie e se ti piace una grattugiata di zenzero fresco.

PASSO 2

Dopo aver unito bene le spezie alla zucca unisci il caffè e il latte e porta a bollore mescolando continuamente con una frusta. Lascia sobbollire un minuto e trasferisci in tazza. Per una maxi bontà puoi completare la tazza con latte montato e una spolverata di cacao amaro in superficie!

Buon appetito!