Havrelatte (Oat Milk Latte)



Ingredienser

♥ 1 dl varm espresso
♥ 2 ss lønnesirup
♥ 0,5 ts vaniljesukker
♥ lite kaneldryss
♥ 5 dl havremelk (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å varme melken (bruk gjerne en melkesteamer hvis du har).

Lag klar varm espresso og hell i to kopper (eller glass som tåler varme).

Tilsett lønnesirup, litt vanilje og kanel og rør raskt rundt (se tips).

Hell varm havremelk i koppene.

Server latten nylaget og varm.

Tips

♥ Oppskriften er veiledende. Tilpass forholdet kaffe og melk ettersom hvor sterk du liker kaffen.

♥ Hvis du ikke har espresso, bruker du bare vanlig kaffe.

♥ Jeg brukte her havremelken Oatly iKaffe. Denne gangen bare steamet jeg melken, men denne havremelken egner seg også veldig godt for å skummes som gir mer

melkeskum på toppen av latten.

♥ Lønnesirup kan byttes ut med brunt sukker eller sløyfes helt. Det går såklart også fint å droppe vanilje og/eller kanel.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrelatte-oat-milk-latte