

اليك أفضل طريقة لتحضير قهوة لاتيه برائحه اليقطين

سواء أكنت بالفعل تحب اليقطين في قهوتك أم لا ، أعتقد أننا يمكن أن نتفق جميعًا على أن نكهات الخريف هي أفضل هدايا الخريف. لا يمكنك خبز فطيرة اليقطين كل يوم ، ولكن يمكنك أن تشم رائحة اليقطين المخبوز في منزلك أكثر! بفضل الزيوت الأساسية مثل القرفة والزنجبيل والقرنفل وجوزة الطيب ، يمكننا أن نقرب بشكل كبير من تكرار رائحة الخبز. ان هذا المشروب هو المفضل لدى الكثيرين خلال شهر أكتوبر ونوفمبر وحتى خلال فصل الشتاء كله. مشروب قهوة اللاتيه برائحه اليقطين دافئ وشهي وأيضاً سهل التحضير. فلماذا لا تبدأ بتحضير هذه الوصفة الآن؟



المكونات:

- 2 ملاعق كبيرة اليقطين هريس
- نصف ملعقة صغيرة اليقطين فطيرة التوابل ، بالإضافة إلى المزيد للزينة
- الفلفل الأسود المطحون الطازج
- 2 ملاعق كبيرة حبيبات السكر
- 2 ملاعق كبيرة خلاصة الفانيليا
- 2 كوب حليب صافي
- 1-2 طلقات إسبرسو (حوالي 1/4 كوب) ، أو 1/3 إلى 1/2 كوب قهوة قوية
- 1/4 كوب كريم ثقيل بارد ، مخفوق في قمم قوية
- المعدات:
- خلاط ، أو خلاط اليد ، لجلد كريم
- قدر
- ملعقة خشبية
- مقشة
- الخلاط
- صانع إسبرسو أو صانع القهوة

التعليمات:

1. تسخين اليقطين والتوابل. ضعي اليقطين وتوابل فطيرة اليقطين

ومساعدة سخية من الفلفل الأسود في قدر صغير على نار متوسطة واتركيه مع التحريك باستمرار حتى يصبح ساخناً ورائحته تنضج ، حوالي دقيقتين.

2. اضيفي واخبطي السكر. يُضاف السكر ويُحرَّك حتى يشبه المزيج شراباً فقيراً وسميكاً.

3. تسخين الحليب. خفقت في الحليب والفانيليا ودافئة بلطف ، وإثارة في كثير من الأحيان وتراقب بعناية للتأكد من أنها لا تغلي.

4. اخبطي الحليب. تعالج المزيج بحرص مع الخلاط اليدوي أو في الخلاط التقليدي (امسك الغطاء بإحكام بإحكام مع منشفة سميكة من المناشف!) حتى مزبد وممزج.

5. اخبطي المشروبات. اصنع قهوة اسبريسو أو القهوة وقم بتقسيمها بين كوبين. أضيفي الحليب المزبد ومزيج اليقطين. أضفي الكريمة المخفوقة ورشي توابل فطيرة اليقطين أو القرفة أو جوزة الطيب إذا رغبت في ذلك.

ملاحظات وصفة:

اصنع مجموعة كبيرة من قاعدة توابل اليقطين: إذا كنت ترغب في ذلك ، فيمكنك إنشاء مجموعة كبيرة من قاعدة توابل اليقطين والتبريد. لعمل 8 حصص كاملة ، قم بطهي نصف كوب من قرع اليقطين مع ملعقتين صغيرتين من توابل فطيرة اليقطين ، و 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود ، ونصف كوب من السكر المحبب . ضجة في 1/2 كوب استخراج الفانيليا . الثلاجة لمدة تصل إلى 1 أسبوع واستخدامها على النحو المرغوب فيه. للخدمة ، امزج 1/3 كوب من قاعدة توابل اليقطين مع الحليب حتى الرغوة ، وأضف 1 أو 2 طلقة من الإسبريسو. قمة مع كريم مخفوق ويقدم.



بدائل:

- الفانيليا: نعم ، تستدعي هذه الوصفة ملعقتين كبيرتين (وليس ملعقة شاي) من الفانيليا. قد يبدو هذا كثيراً ، لكنه يفعل أكثر من أي شيء آخر لتقليد الذوق المكثف ، وحتى الاصطناعي ، للشراب المستخدم في المقاهي. ولكن لا تتردد في أن تبدأ بأقل من ذلك ونفخه حسب الحاجة.
- دهن الحليب: هذه الوصفة مرضية للغاية عندما تصنع من الحليب كامل الدسم ، ولكن يمكن استبدال 2 ٪ والخلطة الدسمة .

- استبدال اليقطين المعلب: يمكنك استبدال ملعقة صغيرة من Torani Pumpkin Spice Syrup عن اليقطين المعلب إذا كان لديك يد.
- بديل السكر: يمكنك استخدام بديل السكر بدلاً من السكر إذا رغبت في ذلك. أضف إلى الذوق.
- عرض التغذية