

Kuruyemişli bal kabağı baharatlı latte

toplam süre **10 dak.** 7 dak. hazırlık süresi 3 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.065 kJ / 255 kcal

Yağ: **13 gr** Protein: **7 gr**
Karbonhidrat: **20,9 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

4 yemek kaşığı Hokkaido bal kabağı püresi
2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
2 tatlı kaşığı Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
1 tatlı kaşığı toz tarçın
0,5 tatlı kaşığı toz karanfil
0,5 tatlı kaşığı toz kakule
0,5 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tutam öğütülmüş muskat
4 shot espresso
400 ml bezelye proteini içeceği
2 yemek kaşığı kabak çekirdeği
2 yemek kaşığı pikan cevizi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

4 yemek kaşığı Hokkaido bal kabağı püresi - **1 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** toz tarçın - **0,5 tatlı kaşığı** toz karanfil - **0,5 tatlı kaşığı** toz kakule - **0,5 tatlı kaşığı** toz zencefil - **1 tutam** öğütülmüş muskat
Bal kabağı püresini akçaağaç şurubu, Kikkoman Gluten-free Soy Sauce ve baharatlarla karıştırın. Karışımı iki kupaya paylaştırın.

Adım 2

4 shot espresso - **400 ml** bezelye proteini içeceği
Sıcak espressoyu ve köpürtülmüş bezelye proteini içeceğini baharatlı bal kabağı karışımına dökün.

Adım 3

2 yemek kaşığı kabak çekirdeği - **2 yemek kaşığı** pikan cevizi - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** akçaağaç şurubu
Kabak çekirdeklerini ve pikan cevizlerini kuru bir tavada kavurun. Ocağın altını kısın. Ardından akçaağaç şurubunu ve Kikkoman Gluten-free Soy Sauce'u ekleyin. Şurupla kaplandıktan sonra, lattenin üzerinde süsleme olarak servis yapın.