

Pumpalatte

PUMPALATTE

Ger ett stort glas eller två koppar

TILLAGNINGSTID:

ca 5 minuter

PUMPAKRYDDA*

1 msk mald kanel

1 tsk mald ingefära

0,5 tsk mald nejlika

0,5 tsk mald/finriven muskot

0,5 tsk mald kardemumma

PUMPALATTE

3 dl nybryggt kaffe

1,5 dl mandelmjök

3 msk pumpapuré**

0,5 tsk pumpakrydda

0,5 tsk äkta vaniljpulver

1-2 tsk lönsirap***

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Visp

Mixerkanna

Stavmixer

*Du kommer inte använda hela mängden pumpakrydda. Spara i en burk och använd vid fler tillfällen när du gör Pumpalatte eller varför inte smaksätta din ugnstrostade pumpa med kryddan.

**Spara lite pumpa när du ugnstrostar eller kokar och mosa till puré.

Pumpalatte

***Här väljer du själv hur söt du vill ha din Pumpalatte, vi använde 1 tsk. Du kan också utesluta sötningen helt om du önskar.

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Pumpalatte

Pumpalatte

Pumpalatte har blivit allt mer populärt de senaste åren med sin spännande kombo av pumpa, kaffe och härliga kryddor.

Och som den kaffeälskare som Jenny är här hemma [Under vårt tak](#) så är det ju ett måste att testa.

Gott med pumpa

Det finns mycket gott man kan laga med pumpa. Att njuta av en värmande och god [Pumpasoppa](#) är ju ljuvligt och att ringla över lite olivolja och ugnsrosta pumpa med lite flingsalt är underbart. För den kreative kan [en Busig höstsallad](#) förgylla dagen.

Vi använder oftast butternutpumpa när vi tillagar pumpa men det finns ju många härliga och spännande matpumpor att välja bland.

Vår Pumpalatte

För Jenny och alla andra kaffeälskare vill vi nu dela med oss av receptet på vår variant på Pumpalatte.

Så här gör du

- Blanda samman pumpakryddan
- Koka kaffe
- Häll upp [mandelmjölken](#) i en liten kastrull
- Tillsätt pumpapuré, pumpakrydda, äkta vaniljpulver och lönnsirap
- Vispa samman och låt det bli varmt
- Mät upp och häll det nybryggda kaffet i en hög [mixerkanna](#)
- Tillsätt den varma mandelmjölksblandningen
- Mixa ihop snabbt med en [stavmixer](#), tills det bildats lite skum på toppen
- Häll upp i ett stort glas eller i koppar

Pudra lite extra kanel på toppen av din Pumpalatte och njut!

Pumpalatte



För alla kaffeälskare så kan vi rekommendera en titt på alla våra andra [goda kafferecept!](#)

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
