

Piparkūku Latte

Sastāvs: Ceilonas kanēlis*, koriandrs*, muskatrieksts*, ingvers*, melnie pipari*, krustnagliņas*, kardamons*, smaržīgie pipari* (allspice).

*bioloģiskas izcelsmes garšvielas

Piparkūku latte radās vēlmē pagatavot
'Ziemassvētku garšu', kuru baudīt, lai
ieaicinātu Ziemassvētku sajūtu savā sirdī.
Man, personīgi, skaistākā sajūta vienmēr
ir bijusi, ir un būs Ziemassvētku sajūta. Tā
sevī ietver gan brīnumu sajūtu, gan
kopības, saticības un labvēlības sajūtas,
gan arī Mīlestību. ❤️



Šis ir atvasinājums no manas
mammās piparkūku garšvielu
maisījuma, tāpēc īpaši liels
paldies viņai! ❤️





Lai šī Piparkūku Latte iededz Tevī
brīnumu gaismiņu, kas rada visskaistāko
Ziemassvētku sajūtu buķeti Tavā sirdī! ❤️

Recepte

Piparkūku Latte:

1 krūzīte piena (dzīvnieku vai augu)

1 tējķ. Melases

1 tējķ. Piparkūku lattes garšvielu
maisījuma

Pēc izvēles- putukrējums, piparkūkas,
kausēta šokolāde

Pagatavošana:

Katliņā uzsilda pienu, pievieno melasi un
garšvielas, samaisa. Ja ir pieejams rokas
piena putotājs, var dzērienu saputot.

Lej krūzītē un bauda.

Pēc izvēles uz dzēriena virsas var
pievienot saputotu putukrējumu,
piparkūkas, šokolādi, sāļo karameli.

Citas idejas



Pagatavošana

- šo maisījumu var izmantot gatavojot piparkūku mīklu mājās. Šeit bezglutēna piparkūku mīklas recepte: topivesels.lv
- Piparkūku kafiju gatavo tāpat kā Piparkūku Latti, tikai beigās, kad piparkūku latte ielieta krūzītē, klāt ielej vēl iepriekš pagatavotu kafiju.
- Tā kā šis maisījums ir ne tikai Ziemassvētku laika noskaņai atbilstošs, bet arī terapeitisks (sastāvā esošo garšvielu dēļ), to var dzert kā tēju- tējkaroti maisījuma aplejot ar karstu ūdeni, pēc tam pievienojot medu. Šāda tēja uzlabos gremošanas darbību, atjaunos cirkulāciju organismā un palīdzēs atbrīvoties no baciļiem, disbakteriozes un vēdera pūšanās
- Piparkūku Latte maisījumu var pievienot rīta putrai, cepot cepumus, kūksus vai pat cepeti - iespējas ir daudz un dažādas!



Lai gardi!

