

## Speculaas Latte / Gingerbread Latte



### **Boodschappenlijstje**

250 ml volle melk  
½ theelepel ahornsiroop  
½ theelepel speculaaskruiden  
een kopje espresso

### **de topping**

verse slagroom, stijfgeklopt met  
1 volle theelepel suiker  
kaneelpoeder, om te bestuiven  
1 speculaaskoekje

### **Zo maak je Speculaas Latte**

Breek het speculaasje in kleine stukjes en klop de slagroom stijf.

Doe de speculaaskruiden en ahornsiroop erbij en roer tot de siroop is opgelost.  
Verwarm de melk op laag vuur maar laat het niet koken!  
Klop het melkmengsel met een garde op tot het licht en luchtig is.

Giet de warme melk in een grote beker en giet voorzichtig de espresso erbij.  
Garneer de speculaas latte met de slagroom.

**Bestuif de Latte met kaneel en strooi er stukjes speculaas op**

## Speculaas Latte / Gingerbread Latte



### **Shopping list**

250ml full-fat milk  
½ teaspoon maple syrup  
½ teaspoon gingerbread spices  
a cup of espresso

### **Topping**

fresh double cream, whipped with  
1 full teaspoon caster sugar  
cinnamon powder, to dust  
1 gingerbread cookie

### **How to make Gingerbread Latte**

Break the cookie into small pieces and whip the cream until stiff peaks appear.

Add the spices and maple syrup and stir until the syrup has dissolved.

Heat the milk mixture on a low heat, but do not let it boil!

Beat the milk mixture with a whisk until it is light and fluffy.

Pour the warm milk into a large mug and carefully pour in the espresso.

Garnish the gingerbread latte with the whipped cream

**Dust the Latte with cinnamon, sprinkle with speculaas cookie pieces**