



Conseils

Affiner avec 2 cs de cognac.



Pour une variante plus pauvre en calories,
remplacer la crème entière par de la demi-crème.



Remplacer le Caotina Original par du Caotina Blanc ou du Caotina Noir.

Latte Caotina® à la cannelle



Pour 4 personnes



Préparation
10 à 20 minutes

Il te faut ...

- 4 cs de Caotina Original en poudre
- 6 dl de lait entier
- 1 orange bio, uniquement le zeste finement râpé
- 1½ dl de crème
- ½ cc de cannelle
- ½ cs de sucre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Bien mélanger le Caotina Original, le lait entier et le zeste d'orange dans une casserole, porter à ébullition, retirer la casserole du feu, laisser infuser à couvert env. 5 min.
- ♥ Passer le chocolat chaud à travers une passoire dans un bol doseur, répartir dans les verres. Fouetter la crème avec le sucre et la cannelle, répartir sur le chocolat chaud. Saupoudrer de Caotina.



bon appétit!