



CAPPUCCINO DI ZUCCA E PANNA SPEZIATO

Ingredienti:

- 200 g di purea di zucca
- 150 ml di latte
- 100 g di panna
- 20 g di MyDietor Cuor di Stevia
- Un pizzico di cannella
- Un pizzico di zenzero in polvere
- 1 chiodo di garofano
- Scorza di un'arancia
- 80 g di caffè

Procedimento:

In una casseruola, versate la zucca, la stevia, le spezie (cannella, zenzero e chiodi di garofano) e il latte, portate il tutto ad ebollizione.

Una volta fatto intiepidire, aggiungete il caffè e la scorza d'arancia.

Montate la panna.

Confezionate il cappuccino: in una tazzina di vetro versate la zucca con latte e caffè, ricoprite con la panna e terminate con una spolverata di cannella.