# Hojicha Chocolate Oat Latte

Un latte végétal aux notes torréfiées du hojicha, adouci par un sirop éclair au chocolat et une mousse d'avoine onctueuse.

Préparation 5 min | Boisson chaude



## Ingrédients

| PRODUIT | RÉF. | DOSAGE |
|---|---|---|
| Alpro Avoine | 000096 | 200 ml |
| Poudre de hojicha Zuma | 113217 | 3 g |
| Eau chaude (environ 80 °C) | — | 40 ml |
| Sirop Routin 1883 Éclair Chocolat | 115427 | 15 ml |
| Mousse d'Alpro Avoine (option) | 000096 | - |

Pour 1 boisson d'environ 30 cl · Références commandables sur delidrinks.com

## Préparation

1. Diluer les 3 g de hojicha dans 40 ml d'eau chaude, en fouettant jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Ajouter 15 ml de sirop Éclair Chocolat et mélanger.
3. Chauffer puis faire mousser 200 ml d'Alpro Avoine.
4. Verser l'Alpro Avoine sur la préparation hojicha-chocolat, puis terminer avec une fine couche de mousse.