🥛 Lait d’Or Blanc à la Cardamome (vegan)

Ingrédients : 1 grande tasse — *12 minutes*

- *250 ml de lait végétal (amande ou avoine pour le côté onctueux)*
- *1 c. à café de sirop d’érable ou d’agave*
- *1 petite pincée de cardamome moulue*
- *1 petite pincée de cannelle*
- *1 c. à café de purée d’amande blanche (optionnelle, pour la texture)*
- *Quelques gouttes d’extrait de vanille*
- *(Option) une mini pincée de muscade pour la magie*

Instructions:

1. *Dans une petite casserole, verse ton lait végétal et chauffe-le doucement à feu doux.*
2. *Ajoute la cardamome, la cannelle et la vanille. Mélange lentement pour que les épices s’infusent.*
3. *Incorpore le sirop d’érable ou d’agave et la purée d’amande pour obtenir une texture toute douce.*
4. *Laisse chauffer 2 à 3 minutes sans porter à ébullition.*
5. *Verse dans une belle tasse et saupoudre (si tu veux) un souffle de muscade ou de cannelle.*

Plumes des Etoiles