

---

## 255. Dyniowe latte macchiato / Pumpkin latte macchiato



### Dyniowe Latte Macchiato: wyjątkowy smak kawy

Dziś zapraszamy Was na naszą wersję dyniowego latte macchiato. Dynia hokkaido, trochę przypraw, kawa od Jura i jesienne niebo w gębie gotowe! Poszukajcie też angielskiego tłumaczenia odcinka, które przygotowało dla nas [Translab](#).

~~We~~re offering you our version of pumpkin latte macchiato today. Hokkaido pumpkin, some spices, Jura coffee and the autumn delight is ready! Check out the episode's English translation too. It has been prepared by [Translab](#).

Czas / Time: 20 minut + czas pieczenia dyni / 20 minutes + pumpkin baking time

Ilość / Amount: 4 szlanki / 4 coffees

Składniki / Ingredients:

- 4 latte macchiato / 4 latte macchiatos
- 200 g pieczonej dyni / baked pumpkin
- 150 ml syropu klonowego / maple syrup
- 100 ml mleczka kokosowego / 100 ml coconut milk
- 1/4 łyżeczki zmielonych goździków / 1/4 teaspoon ground clove
- 1/4 łyżeczki zmielonego kardamonu / 1/4 teaspoon ground cardamom
- 1/4 łyżeczki zmielonego cynamonu / 1/4 teaspoon ground cinnamon

Sposób przygotowania / Instructions:



### Przepis na pyszne latte dyniowe

Przygotowanie dyniowego latte rozpoczynamy od tego, że dynię myjemy, kroimy po długości na osiem równych części, pozbawiamy nasion i układamy na blasze. Piekarnik nastawiamy na termoobieg na 180°C i pieczemy w nim dynię ok. 30 do 40 minut. Upieczoną dynię pozbawiamy skórki i miksujemy ją z mleczkiem kokosowym, syropem klonowym i przyprawami. W ten sposób zrobiony mus dyniowy przekładamy do czterech wysokich szklanek kawowych lub kieliszków. Nastawiamy ekspres na program latte macchiato i dopełniamy nim każdą szklankę i gotowe. Jeśli przełożymy mus do butelki z dzióbkiem, w tym momencie możemy dodatkowo ozdobić nim od wewnątrz brzegi szklanki. Dyniowe latte macchiato to bardzo aromatyczna kawa, a może nawet deser kawowy, który dzięki korzennym nutom wspaniale sprawdzi się w jesienne chłodne dni. Smacznego i na zdrowie!

Sprawdź także inne przepisy na napoje dostępne na naszym blogu, takie jak [bezglutenowy kwas chlebowy](#) czy [lemoniada hibiskusowa z miętą](#).



Wash the pumpkin, cut it longitudinally into eight even parts, core it and put in a baking tin. Set the oven to air circulation and 180°C. Bake the pumpkin for 30 to 40 minutes. Peel the baked pumpkin. Then blend it with coconut milk, maple syrup and the spices. Put the pumpkin mousse into four tall coffee glasses or cups. Then, set the coffee machine to the latte macchiato mode and fill up each glass with it. If you put the pumpkin mouse into a bottle with a nozzle cap, you can also decorate the insides of the glasses with it. It is a very aromatic coffee or even a coffee dessert which, thanks to the spice notes, is perfect for chilly autumn days. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>