

Super Matcha Latte (proportions pour 2 pers.)

Que ce soit pour augmenter votre niveau d'énergie, pour diminuer votre consommation de caféine ou simplement parce que vous aimez son goût, le matcha est une boisson qui mérite sa popularité. Ce thé vert japonais est rempli de nutriments et d'antioxydants en plus de procurer plein d'énergie pour des heures d'affilée.

Temps de Préparation 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 c à c de **poudre de matcha**
- 1 c à s d' **eau chaude**
- 3/4 tasse de **lait de noix de coco**
- 3/4 tasse de **lait d'amande non sucré**
- 1 c à c de sirop d' **agave**
- 1 c à c de **beurre de coco**
- 1/4 c à c de **poudre de maca**



INSTRUCTIONS

1. Ajouter la poudre de matcha, l'agave, le maca, le beurre de coco et l'eau chaude dans une tasse et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.
2. Une fois le matcha complètement dissout, faire chauffer votre lait (noix de coco + amande) sur le poêle ou dans votre mousser à lait (sans porter à ébullition).
3. Verser le lait dans votre tasse, goûter et ajuster la quantité d'agave au besoin.