Spuma di latte alla cannella
Per una pausa profumata

Per 2 porzioni
Preparazione: ca. 15 minuti

Utensili
misurino
cucchiaino
montalatte
2 bicchieri da 3 dl

Ingredienti
4 dl di latte
1 stecca di cannella
1 cucchiaino di zucchero vanigliato, se ti piace
cannella in polvere

1 stecca di cannella per guarnire, se ti piace

Preparazione
1 Scalda il latte con la stecca di cannella e, se ti piace, aggiungi anche lo zucchero vanigliato. Togli il latte dal fuoco prima che giunga a ebollizione e lascialo riposare 10 minuti. Togli la stecca di cannella.
2 Scalda il latte ancora una volta (a ca. 60 °C, v. il suggerimento qui sotto) e montalo a schiuma con il montalatte. Versalo nei bicchieri. Spolvera con un po' di cannella e, se ti piace, aggiungi anche una stecca. È da gustare subito!

Suggerimenti
- Il latte è a circa 60 °C quando puoi ancora toccare il pentolino senza scottarti le dita. Fa' comunque attenzione!
- 3 porzioni al giorno di latte e latticini ti aiutano a concentrarti.