



# KARAMEL MATCHA LATTE

2 glas

8 g FUNKY MATCHA KARAMEL

200 ml vand

4-500 ml mælk

evt. 1 tsk. karamel sirup

Pisk te pulveret med 80° C varmt vand.

Varm mælken i en gryde indtil den begynder at skumme. Tag den herefter af varmen og pisk mælken med en mælkepisker til den er tyk og skummet. Tag en smule fra til pynt senere.

Hæld 2/3 mælk i glas. Hæld den varme FUNKY MATCHA oveni og pynt med mælkeskum. Tilføj eventuelt 1 tsk. karamel sirup for at give den ekstra sød smag.

Velbekomme!

**Bohea**  
Te & tilbehør