



COCONUT
Matcha Latte

TEATOX DRINK RECIPE





COCONUT

Matcha Latte

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

1 TL *Energy Matcha*

70 ml *Kokosmilch*

1 TL *Kokosöl*

1-2 TL *Honig oder Agavendicksaft*

optional:

1 Msp *Vanillepulver*

oder Mark ½ *Vanilleschote*

60 ml Wasser auf 80°C erwärmen. In einer Schale mit dem Bambusbesen das Matcha Pulver mit dem Wasser zu einer Paste verrühren und schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten vermengen, leicht erwärmen und schaumig schlagen. Nun gebt ihr die aufgeschäumte Milch auf euren Matcha.

INGREDIENTS: PREPARATION:

1 *tbsp Energy Matcha*

70 ml *coconut milk*

1 *tsp coconut oil*

1-2 *tsp honey or agave syrup*

optional:

1 *pinch vanilla essence*

or *pulp of half a vanilla*

Heat 60 ml of water to 80°C. Use a bamboo whisk to mix a paste with the matcha powder and some water; add more water until foamy. Mix the remaining ingredients, heat the mixture until lukewarm and froth it before adding it to the matcha.