



## Havrelatte (Oat Milk Latte)

### Ingredienser

- ♥ 1 dl varm espresso
- ♥ 2 ss lønnesirup
- ♥ 0,5 ts vaniljesukker
- ♥ lite kaneldryss
- ♥ 5 dl havremelk (se tips)

### Fremgangsmåte

Start med å varme melken (bruk gjerne en melkesteamer hvis du har).

Lag klar varm espresso og hell i to kopper (eller glass som tåler varme).

Tilsett lønnesirup, litt vanilje og kanel og rør raskt rundt (se tips).

Hell varm havremelk i koppene.

Server latten nylaget og varm.

### Tips

- ♥ Oppskriften er veiledende. Tilpass forholdet kaffe og melk ettersom hvor sterk du liker kaffen.
- ♥ Hvis du ikke har espresso, bruker du bare vanlig kaffe.
- ♥ Jeg brukte her havremelken Oatly iKaffe. Denne gangen bare steamet jeg melken, men denne havremelken egner seg også veldig godt for å skummes som gir mer melkeskum på toppen av latten.



♥ Lønnesirup kan byttes ut med brunt sukker eller sløyfes helt. Det går såklart også fint å droppe vanilje og/eller kanel.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/havrelatte-oat-milk-latte>