

SCAN HERE
FOR MORE
RECIPE



GINGER TURMERIC GOLDEN

Milk Latte

SERVING
SIZE **3**

Ingredients

- 1 sachet of Jamaica Mountain Peak Instant Ginger Turmeric Tea (unsweetened)
- 1½ cups Almond Milk
- 1 Cinnamon Stick
- ¼ tsp Honey/Sugar
- ½ tsp Vanilla
- Whipped Cream

Directions

- In a sauce pan over low heat, add almond milk, honey/sugar, vanilla and 1 JMP Ginger Turmeric sachet
- Stir with a whisk until combined
- Add cinnamon sticks. Heat water to the point of steaming (do not boil). Stir continuously for approx 8-10 minutes
- Remove from heat and strain all spices using a strainer
- Strain into serving glass/mug (serves up to 3 persons)
- Top with Whipped Cream and garnish with a Cinnamon Stick.

Enjoy!



myjamaicamountainpeak

ESCANEA AQUÍ
PARA MÁS
RECETAS



Latte de Leche

DORADA CON CÚRCUMA Y JENGIBRE

TAMAÑO
DE LA PORCIÓN

3

Ingredientes

- 1 bolsita de cúrcuma y jengibre JMP (sin azúcar)
- 1 ½ tazas de leche de almendras
- 1 rama de canela
- ¼ de cucharadita Miel/Azúcar
- ½ cucharadita vainilla
- Crema batida

Direcciones

- En una cacerola a fuego lento, agregue la leche de almendras, la miel/azúcar, la vainilla y 1 sobre de Cúrcuma JMP Jengibre
- Revuelva con un batidor hasta que se combine. Agregue palitos de canela. Caliente el agua hasta que hierva (no hierva). Revuelva continuamente durante aproximadamente 8-10 minutos
- Retire del oído y cuele todas las especias con un colador
- Colar en un vaso/taza para servir (para hasta 3 personas)
- Cubre con crema batida y decora con un palito de canela.

Disfrutar!

Mountain Peak
Ginger Turmeric Tea



myjamaicamountainpeak