

BEVANDE

## Avocado Iced Latte (Avolatte) Cremoso e Rinfrescante

---

LUOGO: [Asia](#) / [Indonesia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il feed dei social è letteralmente invaso da un trend verde e cremosissimo che unisce la carica della caffeina alla freschezza tropicale. L'**avolatte ricetta** virale del momento, sta rivoluzionando i pomeriggi più caldi dell'anno.

Preparare questa spettacolare **avocado iced latte ricetta** a casa richiede pochissimi minuti. Diventerà subito la tua alternativa preferita quando desideri una consistenza decisamente più ricca rispetto al classico [caffè shakerato](#) estivo.

Il segreto di questo iced latte con latte di mandorla

risiede interamente nella struttura. La polpa del frutto crea un'emulsione vellutata pazzesca, ideale per chi adora l'abbinamento energetico tra **caffè freddo e avocado**.

Se ami utilizzare questo superfood nelle preparazioni più golose e insolite, sperimenta anche la nostra irresistibile [mousse al cioccolato e avocado](#) o il freschissimo [hummus di avocado](#).

Per la riuscita estetica impeccabile di questa bevanda, la consistenza del frutto è fondamentale. Puoi scoprire tutti i trucchi del mestiere leggendo la guida approfondita su [5 ricette con l'avocado come sceglierlo maturo](#).

Nel panorama delle **bevande estive al caffè cremose** le sorprese non finiscono mai. Divertiti a stupire i tuoi ospiti ricreando il celebre ed estetico [dalgona coffee](#) oppure il dissetante [espresso tonico all'arancia](#).

Prepara i bicchieri alti, fai scorta di ghiaccio e lasciati ispirare dalla nostra speciale raccolta dedicata alle [5 bevande fredde fatte in casa](#) per dare una scossa di novità alla tua estate.

## INGREDIENTI PER FARE L'AVOLATTE

AVOCADO circa 200 g di polpa matura - 1  
CAFFÈ ESPRESSO freddo - 120 ml  
LATTE DI MANDORLE freddo di frigo - 600 ml  
SCIROPPO DI AGAVE o sciroppo d'acero - 4 cucchiaini da tavola  
CUBETTI DI GHIACCIO

## COME SI FA L'AVOLATTE IN POCHI PASSAGGI

- 1** Taglia l'avocado a metà, rimuovi il nocciolo interno e, aiutandoti con un cucchiaino, inserisci tutta la polpa direttamente nel bicchiere del frullatore.

Aggiungi il latte di mandorla ben freddo di frigorifero e lo sciroppo d'agave per dare il giusto tocco di dolcezza.

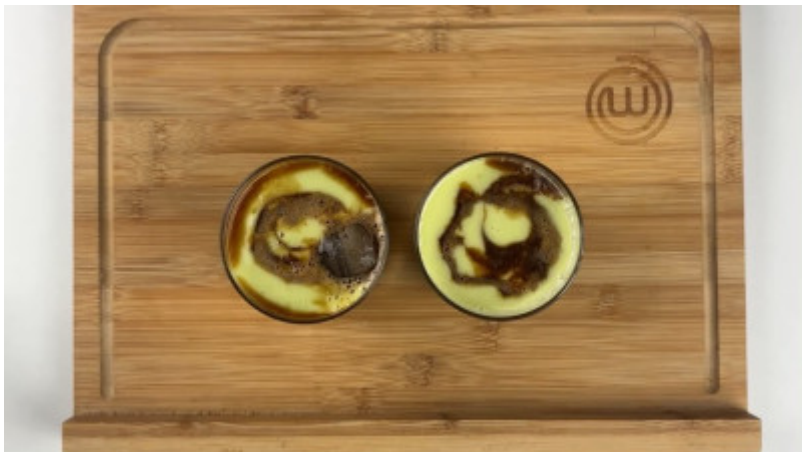
Frulla il tutto alla massima velocità per circa un minuto: devi ottenere una base liscia, completamente omogenea e dalla consistenza leggermente spumosa.





**2** Prendi **quattro bicchieri alti di vetro** e riempi fino all'orlo con i cubetti di ghiaccio per garantire la massima freschezza alla bevanda.

Versa il mix di latte e avocado appena frullato nei bicchieri, arrivando a **riempirli per circa tre quarti** della loro capienza totale.



**3** Versa delicatamente in cima a ogni bicchiere una tazzina di caffè espresso freddo,

facendolo scivolare sul dorso di un cucchiaino per ricreare lo scenografico **effetto a strati**.

**Servi immediatamente** la bevanda completando ogni bicchiere con una cannuccia.

Ricorda ai tuoi ospiti di **mescolare bene il tutto** prima di gustarlo, così da fondere alla perfezione la base vellutata all'avocado con la carica intensa del caffè.



## CONSERVAZIONE

Il consiglio migliore è di **consumare l'avocado iced latte sul momento**, subito dopo averlo preparato. Trattandosi di una bevanda fredda, il ghiaccio tenderebbe a sciogliersi velocemente, diluendo i sapori e rovinando la tipica consistenza vellutata.

Un altro fattore fondamentale è la naturale **ossidazione dell'avocado**. A contatto con l'aria, la polpa tende a scurirsi rapidamente, compromettendo l'estetica e l'irresistibile colore verde pastello del tuo drink.

Se ti avanza solo il mix frullato di avocado e latte di mandorla (prima di aggiungere ghiaccio e

caffè), puoi conservarlo in frigorifero per **al massimo 12 ore** in un contenitore ermetico.

Ricorda di aggiungere un paio di gocce di **succo di limone** per rallentare l'annerimento della polpa.

## CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato impeccabile, assicurati che l'avocado sia **perfettamente maturo**. La polpa deve cedere a una leggera pressione delle dita, garantendoti quella consistenza burrosa fondamentale per la cremosità del drink.

Se vuoi mantenere la bevanda densa più a lungo, un ottimo trucco consiste nel **refrigerare i bicchieri in freezer** per circa 10 minuti prima di iniziare la preparazione.

Puoi variare facilmente questa ricetta sostituendo il latte di mandorla con il **latte di cocco in brik** per una nota esotica irresistibile, oppure con il latte d'avena se preferisci un sapore più delicato.

Cerchi un tocco ancora più goloso? Aggiungi nel frullatore un cucchiaino di **cacao amaro in polvere** insieme all'avocado per trasformare il tuo drink in una versione "moka" ricca e profumata.

Se non utilizzi lo sciroppo d'agave, puoi dolcificare il tuo latte freddo con lo **sciroppo d'acero** o, se non segui una dieta vegana, con un cucchiaino di miele millefiori fluido.