

## REȚETĂ CAFEA COFFEE PISTACHIO SEMI-FREDDO

🕒 10 min.

👉 Ușor



### MATERIALE

Cești Espresso (80 Ml)

Blender

Bol

Pixie Espresso

Ristretto

### SORTIMENTE DE CAFEA

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>

### RECOMANDATE



### INGREDIENTE

4 Capsule De Ristretto (4 X 25 Ml)

250 G De Înghețată De Fistic, Scoasă Din  
Congelator 15 Minute În Prealabil

60 G De Fistic Prăjit

150 G Frisca Cu Aroma De Vanilie

### INSPIRAȚII



### SĂ ÎNCEPEM!

- Zdrobiți jumătate din fisticul prăjit într-o pulbere
- Adăugați pulberea într-un castron mare cu înghețată înmuiată, adăugați frișcă și cealaltă jumătate de fisticul prăjit
- Adăugați câte o 1 lingură de frișcă în 4 pahare individuale
- Adăugați în pahare amestecul de înghețată
- Pregătiți 4 Ristretto (4 x 25 ml / 085 oz) și turnați-le în cele 4 căni espresso
- Decorați cu frișca rămasă și fisticul prăjit