

PISTACHIO DELIGHT

🕒 25 min. 🍷 Gemiddeld

BENODIGDHEDEN

Sauspan

Zeef

Espresso_kopje (80 MI)

Aeroccino Melkopschuimer

Of Een Stoompijpe

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES

INGREDIËNTEN

2 Capsules *Crealto* (2x 40 MI)

20 MI Warm Water

Pistachemelk (30g Gebrande

Pistachenoten + 125 MI

Halfvolle Melk)

80 MI Melk

10 Kardamonzaadjes

1 Eetlepel Suiker

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

Bereid de pistache-melk door de gebrande pistachenoten door de melk te mixen

- Filter het mengsel door een zeef en houd 50 ml apart
- Verhit 80 ml melk in een sauspan met de 10 kardamonzaadjes tot de melk suddert
- Neem de pan van het vuur en laat het mengsel 10 minuten trekken, alvorens het te zeven
- Schuim vervolgens de melk met kardamonsmaak op met de *Aeroccino* of met het stoompijpe van uw machine
- Schenk de met pistachenoten gearomatiseerde melk in een Lungoglas
- Bereid 2 *Crealto* Espresso's en voeg 20 ml warm water toe
- Schenk de koffie nu voorzichtig op de gearomatiseerde pistachemelk
- Maak uw koffierecept af met een laagje melkschuim met kardamonsmaak