

PISTACHIO ICED COFFEE

🕒 5 min

👤 Easy

MATERIALS

Ritual Recipe Glass (350 MI)
Aeroccino milk frother or your Nespresso machine's steam nozzle

Mixer Or Blender

แก้วทรงสูง (350 มล.)
เครื่องทำฟองนม Aeroccino
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
เครื่องผสม/เครื่องปั่น

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Grand Cru *Fortissio*
Scoop Of Vanilla Ice_cream
Scoops Of Pistachio Ice_cream
Pistachio Syrup
100 MI / 3.5 Oz Of Milk
Crushed Ice

กาแฟแคปซูล *Fortissio*
ไอศกรีมวานิลลา
ไอศกรีมพิสตาชิโอ
น้ำเชื่อมพิสตาชิโอ
นม 100 มล. / 3.5 ออนซ์
น้ำแข็งบด



เริ่มเลย!

- Pour the pistachio syrup (2 coffee spoons) and the milk into the Aeroccino and create milk froth
- Put the pistachio ice cream and the vanilla icecream in the mixer
- Add the Fortissio and the pistachio syrup (1 coffee spoon)
- Mix it all
- Fill your Ritual Recipe glass with crushed ice and pour the mixture on it
- Pour the pistachio milk froth on top
- Serve with a pistachio icecream scoop in a separate glass

- เทน้ำเชื่อมพิสตาชิโอ (2 ช้อนกาแฟ) และนมในเครื่อง Aeroccino แล้วกดปุ่มทำฟองนม
- ใส่ไอศกรีมพิสตาชิโอและไอศกรีมวานิลลาลงในเครื่องปั่น
- เติมหุ่นกาแฟแคปซูล Fortissio และน้ำเชื่อมพิสตาชิโอ (1 ช้อนกาแฟ)
- ผสมให้เข้ากัน
- เติมน้ำแข็งก่อนลงไปแก้วทรงสูงแล้วเทเครื่องดื่มลงไป
- เทฟองนมหัวพิสตาชิโอข้างบน
- เสิร์ฟพร้อมถ้วยไอศกรีมหัวพิสตาชิโอ

INSPIRATIONS

