

AFFOGATO À LA PISTACHE

🕒 Facile


MATÉRIEL

Mousseur à lait Aeroccino
Pixie


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Glace à la pistache
1 boule 

Ispirazione Palermo Kazaar
1 capsule 

Pistaches Hachées
1 cuillère à soupe 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Mettre une généreuse boule de crème glacée à la pistache* dans un verre à cappuccino. *Vous pouvez utiliser n'importe quelle crème glacée.

ÉTAPE 02

Verser le café directement sur la crème glacée. Mettre la capsule dans la machine et appuyer sur le bouton pour une extraction parfaite. Vous verrez que la crème glacée ne fond pas tout de suite, donc le café reste foncé et la crema sur le dessus reste épaisse et stable avec une couleur plus claire.

ÉTAPE 03

Saupoudrer quelques morceaux de pistaches hachées.