

ORIGINAL ICED PISTACHIO VANILLA OAT LATTE

🕒 5 minut

👤 Łatwy



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

MATERIAŁY

Aerooccino 3

POLECANE KAWY NESPRESSO

SKŁADNIKI

Kostki lodu 3 szt. 

Mleko owsiane 100 ml 

Pianki 2 szt. 

INSPIRACJE



KROK 01

Do dużej szklanki (350ml) nanieś pędzelkiem pastę pistacjową.

KROK 02

Umieść 5 kostek lodu (po 30 g każda) do szklanki i dodaj 50 ml mleka owsianego (Barista).

KROK 03

Wlej 100 ml mleka owsianego (Barista) do spienacza Aerooccino, zamknij pokrywkę i naciśnij przycisk zimnej pianki.

KROK 04

Po przygotowaniu wlej zimną piankę do szklanki, na lód, pamiętając o pozostawieniu odrobiny miejsca na górze.

KROK 05

Zaparz 40 ml kawy Pistachio Vanilla Over Ice i przelej ją do szklanki.

KROK 06

Na wierzchu ułóż małe pianki marshmallow, skarmelizuj je palnikiem (opcjonalnie) i posyp zmielonymi pistacjami.

KROK 07

Ciesz się kawą!