

ICED PISTACHIO VANILLA OAT LATTE VERTUO

🕒 5 minut

👤 Łatwy



MATERIAŁY

Aeroccino 3

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Kostki lodu
6 szt. 

Mleko owsiane
180 ml 

Pianki
10 g 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Do dużej szklanki (480ml) wlej krem pistacjowy na dno i rozprowadź go również po ściankach szklanki.

KROK 04

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

KROK 07

Ciesz się kawą!

KROK 02

Umieść 6 kostek lodu (po 30 g każda) do szklanki i dodaj 80 ml mleka owsianego (Barista).

KROK 05

Zaparz 80 ml kawy Pistachio Vanilla Over Ice i przelej ją do szklanki.

KROK 03

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

KROK 06

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