

SEMI-FRIO DE CAFÉ E PISTÁCHIO

🕒 10 min

💡 Fácil

MATERIAIS

Chávenas Espresso (4 X 60 MI)

Liquidificador

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

4 Cápsulas Do Grand Cru
Ristretto (4x25 MI)

Gr De Gelado De Pistáchio, A
Ser Retirados Do Congelador 15
Minutos Antes Da Preparação

Gr De Pistáchios Descascados
E Tostados

Gr De Natas Batidas

Pitadas De Cardamomo

Xarope De Açúcar Ou Açúcar
Branco

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Misture as natas batidas com o açúcar (ou xarope de açúcar) e cardamomo
- Numa tigela larga junte cuidadosamente o preparado ao gelado e aos pistáchios tostados
- Adicione 1 colher de sopa de natas batidas a cada um dos 4 copos individuais, e deite a mistura de gelado por cima
- Mesmo antes de servir, prepare um Grand Cru *Ristretto* sobre a receita
- Decore com o que restou das natas batidas e uma pitada de cardamomo