PETITE GOURMETS

İTALYAN

Fıstık Ezmeli Kahve

Hindistan cevizi sütlü kremalı fıstık ezmeli kahve tarifi. Sağlıklı, enerji verici bir içecek için fındıksı ve kahve aromasının mükemmel karışımı, sadece 5 dakikada hazır.

5 min	5 min	2	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 muz
- 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi
- 2 yemek kaşığı espresso
- 1 bardak granola gevrek
- 1 bardak hindistan cevizi sütü

Yapılışı

1. **Espressoyu Hazırlayın**
   Tercih ettiğiniz yöntemle 3 shot güçlü espresso demleyin ve 2 servis fincanına bölüştürün.

2. **Fıstık Krema Bazını Yapın**
   Yüksek hızlı blendere 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi ve 1 su bardağı hindistan cevizi sütü ekleyin. Topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz ve kremsi olana kadar yüksek hızda 30-45 saniye karıştırın.

3. **Karışımı Isıtın**
   Fıstık ezmesi karışımını küçük bir tencereye dökün ve sürekli karıştırarak orta-düşük ateşte buhar çıkaracak kadar sıcak olana kadar ama kaynatmadan 2-3 dakika ısıtın.

4. **Birleştirin ve Servis Edin**
   Sıcak fıstık ezmesi karışımını her fincandaki espressonun üzerine dökün. Birleştirmek için kaşıkla nazikçe karıştırın ve sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

299	9g	8g	26g	2g	4g	55mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

İpuçları

Daha kolay karıştırma ve pürüzsüz doku için oda sıcaklığında doğal fıstık ezmesi kullanın.

Fıstık ezmesi ve süt kahve aromasını sulandıracağından espressonuzu güçlü demleme-yi unutmayın.

Karışımın çok hızlı soğumasını önlemek için hindistan cevizi sütünüzü karıştırmadan önce hafifçe ısıtın.

Ekstra tatlılık için işlenmiş şeker yerine çekirdeği çıkarılmış hurma ekleyin.

Karışım ayrılırsa, servis etmeden önce tekrar kısaca karıştırın ya da güçlü bir şekilde çırpın.

Çeşitlilik için badem ya da kaju gibi farklı fındık yağları deneyin.

Daha köpüklü doku için karıştırdıktan sonra el blenderi ya da süt köpürtücüsü kullanın.

Artan karışımı buzdolabında saklayın ve ayrılmayı önlemek için sık sık karıştırarak yavaşça ısıtın.