




Pistacjowa matcha z bitą śmietaną

 Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: [napoje](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

napój owsiany - 200 ml

pasta pistacjowa - 1 łyżeczka

matcha - 1 łyżeczka

woda - 150 ml

wegańska śmietana kremówka - 50 ml

erytrytol - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Do przygotowania tego napoju najlepiej sprawdzą się dedykowane przyrządy, tj. bambusowa miotłka i ceramiczny kubek. Jeśli jednak nie masz ich w swojej szafce kuchennej, nie przejmuj się, użyj tego co masz - też będzie pysznie :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotuj wodę, a potem odstaw do przestygnięcia (pożądana temperatura do parzenia matchy do ok. 80 stopni).

KROK 2: W czasie gdy woda będzie się studzić, w rondelku zagrzej napój owsiany. Podczas podgrzewania dodaj pastę pistacjową i mieszaj do momentu, aż pasta pistacjowa rozpuści się w mleku. Napój przelej do szklanki.

KROK 3: Następnie matchę wymieszaj w 150 ml wody za pomocą specjalnej bambusowej miotłki w oddzielnym naczyniu. Jeśli nie masz miotłki, możesz użyć ręcznego spieniacza do mleka. Chodzi o to, by na wierzchu uzyskać lekką piankę. Tak przygotowaną matchę wlej do szklanki z mlekiem.

KROK 4: Ubij wegańską kremówkę z erytrytolem i połóż na wierzchu wcześniej przygotowanego napoju. Całość możesz posypać pokruszonymi pistacjami.