

AZTEC COFFEE DELIGHT

🕒 15 min. 🏠 Difficult

MATERIALS

Cappuccino Cup (170 ml/6 Oz)
Whisk
Ritual Cappuccino

ถ้วยคาปูชิโน (170 มล./6 ออนซ์)
ก้านตีฟองนม
Ritual Cappuccino

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Roma* Grand Cru
Tablespoon Of Sweetened
Condensed Milk
Teaspoon Of Bitter Cocoa
Powder
100 ml / 3.5 Oz Of Skimmed Milk
¼ : Teaspoon Of Powdered
Cinnamon
Teaspoons Of Caramel Syrup
Teaspoons Of Double Cream, At
Room Temperature
Stick Of Cinnamon

กาแฟแคปซูล *Roma*
หรือ *Decaffeinato Intenso*

นมข้นหวานในปริมาณช้อนโต๊ะ
ผงโกโก้ขมในปริมาณช้อนชา



เริ่มเลย!

- Put the condensed milk into a cappuccino cup
- Add the cocoa, the cinnamon, and 1 tablespoon of milk at room temperature
- Stir with a long, slim whisk until it becomes smooth
- On top of this, prepare an Espresso (40 ml / 1 oz) with a capsule of either *Roma* or *Decaffeinato Intenso* Grand Cru
- Top with the cream, and a drizzle of caramel
- Garnish with the cinnamon stick
- Enjoy immediately

- ใส่นมข้นลงในถ้วยคาปูชิโน
- เติมโกโก้ ผงอบเชย และ นม 1 ช้อนโต๊ะ ณ อุณหภูมิห้อง
- คนด้วยก้านตีฟองนมที่มีลักษณะผอมยาวจนกระทั่งเข้ากัน
- ส่วนด้านบน ให้เตรียมเอสเปรสโซ่ (40 มล. / 1.5 ออนซ์) พร้อมด้วยกาแฟแคปซูล *Roma* หรือ *Decaffeinato Intenso* ก็ได้
- แต่งหน้าด้วยครีม และราดคาราเมล
- ตกแต่งชั้นสุดท้ายด้วยแท่งอบเชย
- พร้อมเสิร์ฟได้ทันที

นมพร่องมันเนย 100 มล. / 3.5 ออนซ์

ผงอบเชย ¼ ช้อนชา

น้ำเชื่อมคาราเมลในปริมาณช้อนชา

ครีมชั้นในปริมาณช้อนโต๊ะ ๓

อุณหภูมิต้อง

แช่อบเชย

INSPIRATIONS

