

FROZEN COCONUT ICED COFFEE

🕒 10 นาที 🍵 Medium

MATERIALS

Shaker
Aeroccino Milk Frother Or Your
Nespresso Machine's Steam
Nozzle
Tall Recipe Glass (350 ml/12 Oz)
Bowl
Shaker

เครื่องเขย่า
เครื่องทำฟองน้ำ *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
ถ้วย

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Volluto* Grand Cru
Espresso Spoon Of
Vanilla_flavored Sugar
10 Cl / 3.5 Oz Of Milk
Coconut Syrup
Coconut Shavings
Cacao Powder
Pineapple
Ice Cubes

กาแฟแคปซูล *Volluto*



เริ่มเลย!

- Prepare a Capsule of *Volluto* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz)
- Shake it with 3 ice cubes and two Espresso spoons of vanillaflavored sugar
- Mix the milk with one Espresso spoon of coconut shavings and some coconut syrup
- Prepare the milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother and pour it gently on the Espresso
- Sprinkle the froth with some cacao powder and add a piece of pineapple and one of his leaves on the side of the glass

- เตรียมกาแฟแคปซูล *Volluto* ในปริมาณเอสเปรสโซ่ (40 มล./ 15 ออนซ์)
- ใส่ น้ำแข็งก้อน 3 ก้อน และกลิ่นวานิลลา 2 ช้อน (เอสเปรสโซ่ช้อน)
- เขย่าส่วนผสมในช้อนบนให้เข้ากัน
- ผสมนมเข้ากับนมมะพร้าว และน้ำเชื่อม 1 ช้อน
- เตรียมฟองนม โดยใช้เครื่องทำฟองนมจาก *Nespresso* รุ่น the *Aeroccino*
- ค่อยๆเทส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้วกาแฟที่เตรียมไว้
- แต่งแก้วกาแฟเพิ่มโดยการโรยผงโกโก้ พร้อมทั้งใส่น้ำสับปะรดลงบนแก้ว
- เพียงเท่านี้ก็พร้อมเสิร์ฟทันที

ช้อนเอสเปรสโซ่สำหรับ วานิลลา

นมจืด 3.5 ออนซ์

น้ำเชื่อมกลีนมะพร้าว

เนื้อมะพร้าว หั่นเล็กๆ

ผงโกโก้

สับปะรด

น้ำแข็งก้อน

INSPIRATIONS

