

สูตรกาแฟ ESPRESSO MACCHIATO

🕒 5 min

👤 Easy



MATERIALS

แก้วนํ้า (110 มล./4 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอนํ้าจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso ของคุณ
นํ้าเปล่า

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

กาแฟแคปซูล *Roma* หรือ *Master Origin India* หรือ *Volluto*
นมสดเย็น 20 มล./0.68 ออนซ์
นํ้าตาลทรายขาวละเอียด
เกล็ดช็อคโกแลต

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- เตรียมฟองนมจากเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอนํ้าจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*

Prepare some milk froth using the *Aeroccino* milk frother or the steam pipe of your *Nespresso* machine

- กดกาแฟแคปซูล *Roma* หรือ *Master Origin India* หรือ *Volluto* ในขนาดเอสเปรสโซ่ (40 มล./ 135 ออนซ์) แล้วเติมนํ้าตาลตามอัธยาศัย

Prepare a capsule of either *Roma*, *Master Origin India* or *Volluto* Coffee Capsule in Espresso (40 ml / 135 oz) and add sugar if desired

- เติมฟองนมลงบนเอสเปรสโซ่ที่เตรียมไว้

Top the Espresso with a little frothed milk

- เพิ่มให้รสชาติกลมกล่อมยิ่งขึ้น เติมฟองนมให้มากกว่าเดิม

For a milder taste, add more milk froth

- ตกแต่งด้วยเกล็ดช็อคโกแลตตามต้องการเพื่อให้ Macchiato ของคุณเป็นถ้วยกาแฟสุดพิเศษ

Sprinkle with chocolate flakes if desired for a better Macchiato experiences.