

SWEET MOCHA

🕒 5 min. 🏠 Easy

MATERIALS

Espresso Cup (80 ml/3 Oz)
Saucepan
Pixie Espresso, Volluto

แก้วกาแฟ เอสเพรสโซ่ (80 มล./3
ออนซ์)
หม้อต้ม
ชุดถ้วยกาแฟ Pixie Espresso,
Volluto

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Livanto*,
Volluto Or *Decaffeinato* Grand
Cru (To Produce 40 ml/1.5 Oz
Of Espresso Coffee)
50 ml/1.8 Oz Of Milk
Teaspoons Of Cacao Powder
Whipped Cream

กาแฟแคปซูล *Livanto*, *Volluto*
หรือ *Decaffeinato*
(ผลิตในปริมาณ 40 มล./1.5 ออนซ์)

นม 50 มล./1.8 ออนซ์
ผงโกโก้ 1 ช้อนชา
วิปครีม

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- Heat the milk
 - Mix it with the cocoa powder
 - Sweeten the hot chocolate to taste
 - Pour it in the espresso cup, put it on your *Nespresso* machine grid and prepare the capsule of either *Livanto*, *Volluto* or *Decaffeinato* Grand Cru in espresso (40 ml /15 oz) directly into the cup
 - If you prefer, add a dash of whipped cream for a smoother finish
- อุ่นนมให้ร้อน
 - ผสมกับผงโกโก้
 - ทำให้ ช็อกโกแลตของเรามีความหวานมันมากขึ้น
 - เทลงในแก้วเอสเพรสโซ่ จากนั้นใส่ แคปซูลกาแฟ *Livanto*, *Volluto* หรือ *Decaffeinato* ก็ได้ ลงไปในเครื่องชง *Nespresso* แล้วเลือกในปริมาณเอสเพรสโซ่ (40 มล./15 ออนซ์)
 - คุณอาจจะใส่วิปครีมเพิ่มลงไปด้วยเพื่อความนุ่มก็เป็นได้