NESPRESSO | RECIPES

冰卡布奇诺

5 分钟　　简单

工具

1只玻璃水杯 (110 毫升/4 盎司)
Aeroccino 奶沫机或 *Nespresso* 奈斯派索咖啡机的蒸汽喷嘴

推荐使用的 NESPRESSO 咖啡

配料

1个 *Ristretto* , *Roma* , *Arpeggio* 或 *Ristretto Decaffeinato* 优选咖啡胶囊 (120 毫升/4 盎司，或者3杯40 毫升/1.5 盎司的特浓咖啡)

糖

250 毫升/8 盎司冷的全脂牛奶

或3撮肉桂粉，或1撮肉豆蔻，或一撮可可粉

灵感

如何完成这个食谱？

- 制备3个*Ristretto* 或 *Roma* 或*Arpeggio* 或 *Ristretto Decaffeinato* 优选咖啡并胶囊，并根据个人口味加入适宜的糖。
- 和冷牛奶一起倒入一只扎杯里(200毫升，6.8盎司)。
- 在冰箱里放置10分钟。
- 使用 *Nespresso* 奈斯派索咖啡机或者 *Aeroccino* 奶沫机
- 把剩下的50毫升，1.7盎司的冷牛奶打成泡沫。
- 把冰过的咖啡倒入玻璃杯。
- 慢慢地在每杯中加入3、4汤勺的奶沫。
- 撒上肉桂粉，豆蔻或者可可。