

ICED CHOCOLATE COFFEE WITH RASPBERRY

🕒 5 min. 🏠 Easy

MATERIALS

Tall Recipe Glasses (2 X 350
ml/12 Oz)
Jug
Ritual Recipe
CitiZ Recipe Spoon

แก้วทรงสูง (2 X 350 มล./12
ออนซ์)
เหยือก
Ritual Recipe
ช้อน CitiZ Recipe Spoon

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsules Of Either *Vivalto Lungo*
Or *Decaffeinato Lungo*
Grand Cru (220 ml / 8 Oz)
(220ml / 8 Oz) Of Very
Chocolaty Milk, Lightly
Sweetened (Prepared In
Advance)
Teaspoons Of Raspberry
Sauce
Several Shavings Of Dark
Chocolate

กาแฟแคปซูล *Vivalto Lungo*
หรือ *Decaffeinato Lungo* (220



เริ่มเลย!

- Prepare the 2 capsules of *Vivalto Lungo* or *Decaffeinato Lungo* in lungos (220 ml / 8 oz)
 - Pour the lungos into a cold jug with the cold chocolate milk
 - Leave to cool in the refrigerator for 10 minutes
 - Add 4 teaspoons of cold raspberry sauce
 - Pour into the tall recipe glasses and serve topped with chocolate shavings
-
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Vivalto Lungo* หรือ *Decaffeinato Lungo* สองแคปซูลในลงในกาแฟ lungos (220 มล. / 8 ออนซ์)
 - เทกาแฟ lungos ในเหยือกนมช็อคโกแลตเย็น
 - แช่ตู้เย็นเป็นเวลา 10 นาที
 - เติมนมช็อคโกแลตเย็น 4 ช้อน
 - เทลงในแก้วทรงสูงแล้วโรยเศษช็อคโกแลตลงไป

มล / 8 ออนซ์)
(220 มล. / 8 ออนซ์)
นมช็อคโกแลต หวานน้อย
(เตรียมไว้ล่วงหน้า)
ราสเบอร์รี่ซอส
เศษช็อคโกแลต

INSPIRATIONS

