

ICED LUNGO MACCHIATO

🕒 10 min.

👤 Easy

MATERIALS

Lungo Cup (150 ml/5 Oz)
Aeroccino Milk Frother or Your
Nespresso Machine's Steam
Nozzle
CitiZ Lungo
CitiZ Espresso Spoon

แก้วกาแฟ Lungo (150 มล./5 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
CitiZ Lungo
ช้อนคนกาแฟ CitiZ เอสเพรสโซ่

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Vivalto Lungo*
Or *Decaffeinato Lungo* Grand
Cru
To 5 Table Spoons Of Crushed
Ice
Table Spoons Of Milk Froth
To 4 Teaspoons Of Brown
Sugar
Chocolate Powder

กาแฟแคปซูล *Vivalto Lungo* หรือ
Decaffeinato Lungo

เริ่มเลย!

- Prepare the *Vivalto Lungo* or *Decaffeinato Lungo* Grand Cru in lungo (110 ml / 4 oz)
- Add the sugar
- Prepare the milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* and set aside
- Add the crushed ice (4 to 5 table spoons)
- Simply add the milk froth (3 to 4 table spoons) on top
- Top with chocolate powder if desired

- เตรียมแคปซูล *Vivalto Lungo* หรือ แคปซูล *Decaffeinato Lungo* ในปริมาณของ lungo (110 มล./4 ออนซ์)
- เติมน้ำตาล
- เตรียมฟองนม โดยใช้เครื่องทำหัวฉีดไอน้ำ *Nespresso* หรือเครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- ใส่ น้ำแข็งบดที่เราเตรียมไว้ (4 ถึง 5 ช้อนชา)
- เติมฟองนมที่เราเตรียมเอาไว้ข้างต้น (3 ถึง 4 ช้อนชา) ด้านบนแก้ว
- เพิ่มเติมความอร่อยด้วยการโรยผงช็อกโกแลต

น้ำแข็งบด 5 ช้อนชา
ฟองนม 1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย 4 ช้อนชา
ผงช็อกโกแลต

INSPIRATIONS

