NESPRESSO | RECIPES

冰冻蜜桃咖啡

8 分钟　　中等

工具

1只高脚配方玻璃杯 (350 毫升/12 盎司)
1只大号咖啡杯
1只摇壶
Aeroccino 奶沫机或 *Nespresso* 奈斯派索咖啡机蒸汽喷嘴

推荐使用的 NESPRESSO 咖啡

配料

个 *Livanto* 优选咖啡胶囊 (用来制备80 毫升,3 盎司的浓缩咖啡)
整颗八角茴香
1汤勺+ 1 茶勺的桃子糖浆
50 毫升/2 盎司的桃子酸奶饮品
4块冰块
1汤勺的奶沫 (加入桃子糖浆增加甜味)
用来装饰的杏仁或者榛子碎

灵感

如何完成这个食谱？

- 用 *Livanto* 咖啡胶囊在大号咖啡杯中制备咖啡(2*40毫升/1.5盎司)。
- 在咖啡中加入八角茴香，另其在咖啡里浸泡5分钟然后取出。
- 之后把咖啡倒入一只摇壶里，加入冰块，用力摇晃以给咖啡降低温度。
- 在冰镇的咖啡里加入桃子糖浆和桃子酸奶，再次用力摇晃。
- 倒入一只冰过的配方玻璃杯中。
- 小心加入加糖的奶沫。
- 用杏仁或者榛子碎装饰。