

สูตรกาแฟ MILK AND SPICE ICED COFFEE

🕒 5 นาที

👤 Easy

MATERIALS

แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
แก้วคาปูชิโน (170 มล./6 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
ช้อนคน
ถ้วยผสม

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

กาแฟแคปซูล *Ristretto* หรือ
Ristretto Decaffeinato
ในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ 80 มล./ 3
ออนซ์
น้ำแข็งบด 1 ช้อนโต๊ะ
นม 150 มล./ 5 ออนซ์
ผงอบเชย หรือ ซ็อกโกแลตชิ้นเล็กๆ

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- เตรียม เอสเพรสโซ่ (80 มล. / 3 ออนซ์) ในแก้วกาแฟคาปูชิโน และหากจะใส่น้ำตาลเพิ่มก็ได้
- เทส่วนผสมที่เหลือลงในแก้วขนาด 350 มล. หรือ 12 ออนซ์ พร้อมน้ำแข็งบด
- เตรียมฟองนมเย็น 150 มล. หรือ 5 ออนซ์ โดยใช้เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*
- เติมนมลงไปในการผสม และราดด้วยฟองนม 1 ช้อนเต็ม
- โรยหน้าด้วยผง อบเชย หรือ ซ็อกโกแลตชิ้นเล็กๆ
- พร้อมเสิร์ฟทันที