

สูตรกาแฟ MOCCA LATTE

🕒 5 min.

👤 Easy

MATERIALS

Cappuccino Cup (170 ml/6 Oz)
Aeroccino Milk Frother or Your
Nespresso Machine's Steam
Nozzle
Ritual Cappuccino
Ritual Recipe Spoon

แก้วคาปูชิโน (170 มล./6 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม Aeroccino
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
แก้วคาปูชิโน
ช้อนคน

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Livanto* Coffee
20 ml / 0.68 Oz Of Fresh, Cold
Milk
80 ml / 2.71 Oz Of Hot Milk
8 g / 0.5 Oz Of Chocolate
Powder
Cocoa Powder

กาแฟแคปซูล *Livanto*
นมสดเย็น 20 มล./0.68 ออนซ์
นมร้อน 80 มล./2.71 ออนซ์
ผงช็อกโกแลต 8 กรัม/0.5 ออนซ์



เริ่มเลย!

- ใส่ผงช็อกโกแลตลงในแก้วคาปูชิโน
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Livanto* ในปริมาณเอสเพรสโซ่ (40 มล./15 ออนซ์)
- ใส่ไปในแก้วที่มีผงช็อกโกแลตอยู่
- เติมนมร้อนลงไป
- นำนมเย็นไปทำฟองนมโดยใช้เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*
- แล้วเทลงในแก้วบนหน้ากาแฟ
- โรยหน้าด้วยผงโกโก้

ผงโกโก้

INSPIRATIONS

