

ICED COCONUT COFFEE

🕒 12 min.

👤 Difficult

MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 ml/12 Oz)
Aeroccino Milk Frother or Your
Nespresso Machine's Steam
 Nozzle
 Ritual Recipe
 Ritual Recipe Spoon

แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
 เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
 หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
 แก้วผสม
 ช้อนคนผสม

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Ristretto*, Or
Arpeggio, Or *Ristretto*
Decaffeinato Coffee
 Spoonful Of Brown Sugar
 Scoop Of Coconut Ice Cream
 Milk
 Cinnamon Powder
 Lightly_toasted Desiccated
 Coconut

เตรียมกาแฟแคปซูล *Ristretto*,
 หรือ *Arpeggio*, หรือ *Ristretto*
Decaffeinato ในปริมาณแก้ว



เริ่มเลย!

- Put a spoonful of brown sugar in the glass
 - Prepare a capsule of *Ristretto*, or *Arpeggio*, or *Ristretto Decaffeinato* Coffee in espresso (40 ml / 15 oz) or ristretto (25 ml / 0
 - 85 oz)
 - Place a scoop of coconut ice cream in the coffee
 - Pour the milk in the *Aeroccino* milk frother and press the cold milk froth button or use the steam pipe of your *Nespresso* machine
 - Sprinkle the froth with powdered cinnamon
 - Sprinkle on some lightly toasted desiccated coconut
- ใส่น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนชา
 - เตรียมกาแฟแคปซูล *Ristretto*, หรือ *Arpeggio*, หรือ *Ristretto Decaffeinato* ในปริมาณแก้ว espresso (40 มล.) หรือแก้ว ristretto (25 มล.)
 - ใส่ไอศกรีมมะพร้าวลงในกาแฟที่เราทำไว้
 - ทำฟองนมโดยใช้เครื่อง *Aeroccino*
 - โรยหน้าด้วยผงอบเชย
 - เพิ่มเติมด้วยนมมะพร้าวปั่น

Espresso (40 มล.) หรือแก้ว

Ristretto (25 มล.)

น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนชา

ไอศกรีมมะพร้าว 1 ลูก

นม

ผงอบเชย

เนื้อมะพร้าวปั่น

INSPIRATIONS

