

GRANOLA COFFEE

🕒 5 min.

👤 Easy

MATERIALS

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

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

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Capriccio* Or
Ristretto Decaffeinato Coffee
Milk
Toffee Dessert Topping
Crunchy Muesli With Fruits

กาแฟแคปซูล *Capriccio* หรือ
Ristretto Decaffeinato ก็ได้
นม
ท้อปปิ้ง
ผลไม้อบแห้งกรือซีเรียล ธัญพืช

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- Insert a capsule in the *Maestria* machine and prepare it in espresso(40 ml /15 oz) into the tall recipe glass
- Pour the milk in the *Aeroccino* milk frother and press the hot milk froth button or use the steam pipe of your *Maestria* machine
- Pour the froth into the coffee in the glass then add coffee dessert topping and scatter with muesli
- ใส่กาแฟแคปซูลลงใน *Maestria* และคั้นเอาน้ำกาแฟออกมาในปริมาณแก้ว espresso(40 มล. /15 ออนซ์) ลงในแก้วทรงสูง
- เทนมลงในเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* และกดเลือกทำฟองนมร้อน
- เทฟองนมที่ได้ลงในแก้วกาแฟทรงสูงที่เราเตรียมไว้ แล้วสามารถใส่ของหวานเป็นท้อปปิ้งได้เลย

