NESPRESSO | RECIPES

*LIÉGEOIS*热情咖啡

12 分钟　　中等

工具

1只高脚配方玻璃杯 (350 毫升/12 盎司)

1个*Aeroccino* 奶沫机或 *Nespresso* 奈斯派索咖啡机蒸汽喷嘴

Ritual Recipe 品尝勺

推荐使用的 **NESPRESSO** 咖啡

配料

1个 *Master Origin Colombia* 或 *Ristretto Decaffeinato* 优选咖啡胶囊

1球巧克力冰激凌

100毫升/3.5盎司冷牛奶

1汤勺百香果糖浆

装饰物: 1 , 2 个百香果或者柠檬马鞭草枝(路易莎草)

灵感

如何完成这个食谱？

- 将1 茶勺百香果糖浆倒入牛奶。
- 在高脚玻璃杯里放入一球冰激凌。
- 直接在冰激凌上用百香果口味的牛奶和浓缩咖啡(40毫升/1.5盎司)制备一杯卡布奇诺。
- 把剩下的百香果糖浆倒在奶沫上，用一株柠檬马鞭草叶或者百香果种子装饰。
- 饮用时不要搅拌饮品。