

เมนูสูตรลิมิเต็ด
LIEGEOIS
COFFEE
BARISTA

🕒 20 นาที 🏠 Easy

MATERIALS

จานเซรามิก
เตาอบ
ถ้วยคาปูชิโน

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

ไข่แดง 🥚
1 ช้อน

น้ำตาลทรายแดง 🍯
1 ช้อนชา

อบเชย 🌿
1 ช้อนชา

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

สำหรับกาแฟ LIÉGEOIS: 1/3

กดกาแฟแคปซูล BARISTA Corto ปริมาณ 40 มล. และทิ้งไว้ให้เย็นลงสักพัก

ขั้นตอน 04

สำหรับขนมปังอบเชย: 1/3

นำไปใส่เตาอบเพื่อให้ร้อน ในอุณหภูมิ 210°C (410°F) และเอากระดาษไขที่สามารถเข้าเตาอบได้ หรือแผ่นซิลิโคนมาวางที่ถาดอบ

ขั้นตอน 02

สำหรับกาแฟ LIÉGEOIS: 2/3

ตักไอศกรีม 1 สกूपลงในแก้วคาปูชิโนที่เตรียมไว้

ขั้นตอน 05

สำหรับขนมปังอบเชย: 2/3

หั่นขนมปังหรือแบ่งที่เตรียมไว้ให้เป็นแนวยาวประมาณ 2 ซม. และทำไข่แดงลงไปในด้านใดด้านหนึ่ง จากนั้นโรยน้ำตาลและผงอบเชย

ขั้นตอน 03

สำหรับกาแฟ

เทกาแฟที่เตรียมไว้และเพิ่ม วิปครีมหน้าได้ตบ เชนเพิ่มเติม

ขั้นตอน

สำหรับ

นำแท่งขนมปังโดยวาง และนำขนมปังอบ (356°F)