NESPRESSO | RECIPES

烈日咖啡

20 分鐘　　簡單

配件

托盤
烤箱
Nespresso Barista咖啡大師調理機
Aeroccino奶泡機

NESPRESSO頂級咖啡膠囊搭配推薦

材料

黑糖糖漿
1 茶匙

肉桂
1 茶匙

靈感

如何製作此款特調?

步驟 01

萃取40 ml特濃可塔朵咖啡，並讓它微微冷卻

步驟 02

拿一只卡布奇諾咖啡杯並在底部放入一球冰淇淋

步驟 03

將咖啡淋在冰淇淋上，並加上一抹打發鮮奶油 裝飾：依個人喜好灑上些許巧克力碎片

步驟 04

肉桂棒作法: 1/3

將烤箱預熱至210°C（410°F） 將烤盤與防油紙或烘焙紙對齊。

步驟 05

肉桂棒作法: 2/3

展開麵團，用小刀切成一條條2公分長，一邊刷上蛋黃液後，撒上糖和肉桂

步驟 06

肉桂棒作法: 3/3

將均勻分佈的麵團條放在托盤上烘烤8-10分鐘。 - 如果加熱太快，將溫度降至180°C（356°F）