

สูตรกาแฟ
NICARAGUA
SWEET AND
CRUNCHY

🕒 5 minutes 🍷 Easy



MATERIALS

เครื่องทำฟองนม Aeroccino
Cappuccino Cup

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Banana Syrup 55 มล.

Semi-skimmed Milk 80 มล.

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

Pour the banana syrup into your Cappuccino Glass. เทไซรัป (น้ำเชื่อม) กลิ่นกล้วยลงในแก้วกาแฟคาปูชิโน

ขั้นตอน 02

Froth the milk with your Milk Frother and pour it in – right up to the rim of your cup. หลังจากนั้น ปั่นฟองนมในเครื่องทำฟองนม Aeroccino แล้วเทใส่ถึงขอบแก้วกาแฟที่เตรียมไว้

ขั้นตอน 03

Pour Master Origin Nicaragua on top. กดกาแฟ Master Origin Nicaragua ทับลงไป

ขั้นตอน 04

Decorate your drink with a few corn petals. Tip: Drink it as soon as it's ready and you'll get all the crunch of those corn petals.

ตกแต่งเครื่องดื่มของคุณด้วยคอนเฟล็ค คำแนะนำ:

ดื่มทันทีในขณะที่ร้อน

ให้คุณได้ดื่มกาแฟพร้อมความกรุบกรอบของขนมคอนเฟล็ค