NESPRESSO | RECIPES

双层奶油布蕾拿铁玛奇朵

5 分钟　　中等

工具

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

1个配方杯(350毫升)

推荐使用的 **NESPRESSO** 咖啡

配料

2颗 *Kazaar* 优选咖啡胶囊

250毫升牛奶

30毫升奶油布蕾糖浆

黄糖

灵感

如何完成这个食谱？

- 用 *Aeroccino* 奶沫机把牛奶加热并制成奶沫。
- 往高脚配方杯中倒入奶油布蕾糖浆和 *Kazzar咖啡*（25毫升）。
- 搅拌均匀，加入奶沫并轻轻的在上放倒入牛奶。
- 最后在加入1个 *Kazzar* 咖啡（25毫升）。
- 装饰：在奶沫顶部撒上黄糖，用吹灯使表面成焦糖如奶油布蕾一般。