NESPRESSO | RECIPES

椰酒鳳梨拿鐵

10 分鐘　　中等

配件

VIEW MUG咖啡杯組

NESPRESSO頂級咖啡膠囊搭配推薦

材料

鳳梨果泥
1 湯匙

椰子利口酒
1 湯匙

牛奶
150 毫升

冰塊
90 克

特濃可塔朵
1 顆咖啡膠囊

鳳梨果乾
1 單位

靈感

如何製作此款特調?

步驟 01

將鳳梨果泥與椰子利口酒加熱，混合成鳳梨椰子酒果泥備用

步驟 02

將150ml牛奶倒入奶泡機，以製作冰奶泡

步驟 03

於View Mug杯中加入30ml果泥、3顆冰塊及150ml冰奶泡

步驟 04

萃取40ml特濃可塔朵

步驟 05

最後放上鳳梨果乾做裝飾