

杏仁蜂蜜拿鐵瑪奇朵

🕒 5 分鐘

👉 簡單

配件

Barista咖啡大師調理機
VIEW RECIPE 咖啡杯組 (兩只裝)

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

鮮奶
100 毫升 

蜂蜜
5 毫升 

義式杏仁脆餅
30 克 

新鮮松子
5 克 

義式經典佛羅倫斯阿佩奇歐
40 毫升 

靈感



如何製作此款特調？

步驟 01

首先，將100 ml鮮奶加入 Nespresso Barista咖啡大師調理機中。

步驟 02

蓋上上蓋於螢幕顯示上選擇「Latte Macchiato」並按下「開始 | 停止」按鈕。

步驟 03

將製作好的熱奶泡倒入 Recipe玻璃杯中，並用咖啡機萃取義式經典佛羅倫斯阿佩奇歐濃縮咖啡(40 ml)。

步驟 04

以義式杏仁脆餅碎片和新鮮松子點綴。

步驟 05

在輕輕倒入些許蜂蜜即可享用！