NESPRESSO | RECIPES

# 好運桃桃咖啡

5 分鐘　　簡單

## 配件

Nespresso 咖啡機

## NESPRESSO頂級咖啡膠囊搭配推薦

## 材料

單一產區臻選系列-哥倫比亞
110 毫升

冰塊
60 毫升

## 靈感

## 如何製作此款特調?

### 步驟 01

倒入杏桃糖漿於咖啡杯中

### 步驟 02

(冰咖啡版本) 加入冰塊及柳橙汁於杯中 (熱咖啡版本) 將桂圓紅棗茶倒入Barista咖啡大師調理機中，蓋上蓋子並選擇「Chocolate」模式，按下開始鍵。再將調製好的熱桂圓紅棗茶加入於杯中

### 步驟 03

(冰咖啡版本) 萃取110毫升的單一產區臻選咖啡-哥倫比亞於杯中 (熱咖啡版本) 萃取40毫升的單一產區臻選咖啡-哥倫比亞於杯中

### 步驟 04

最後放上橙皮作為點綴，即可享用開運咖啡特調！