

## 烤榛果拿鐵瑪奇朵

🕒 湯匙 中等

### 配件

湯匙  
Barista咖啡大師調理機

### NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦

### 材料

鮮奶  
200 毫升

龍舌蘭糖漿  
20 毫升

### 靈感



### 如何製作此款特調？

#### 步驟 01

倒入150ml鮮奶至Barista咖啡大師調理機或倒入120ml鮮奶至奶泡機中，並選擇拿鐵瑪奇朵模式

#### 步驟 02

倒入20ml龍舌蘭糖漿於Vertuo Alto杯中

#### 步驟 03

將製作好的熱奶泡倒入杯中，再萃取Infiniment Gourmand (230ml)至杯中

#### 步驟 04

將榛果於烤箱中以160°C 烘烤，烘烤後將其切碎

#### 步驟 05

於奶泡上方撒上碎榛果