

香草冰淇淋咖啡+手工餅乾

🕒 14 分鐘

🍳 中等

配件

Espresso咖啡杯(40毫升)

烤箱

混合器

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

香草冰淇淋咖啡材料：

Volluto沃魯托

香草口味冰淇淋

奶泡

焦糖醬

餅乾材料：

70克軟黃奶油

70克糖

蜂蜜

蛋

100克麵粉

鹽少許

50克碎巧克力

榛果焦糖醬材料

80克榛果

40克糖

水

靈感



如何製作此款特調？

● 香草冰淇淋咖啡作法：

- 製作奶泡，加入焦糖醬後先擱置一邊
- 在一個大杯子裡面調製兩份咖啡，後將他們換到冷的玻璃杯中
- 立即在上面加上一球香草冰淇淋，再以奶泡覆蓋在上面

● 餅乾作法：

- 烤箱加熱至150°C (302°F)
- 將糖和水加熱直到它變成焦糖狀後，將鍋子移開加入粗顆粒碎榛果
- 將榛果倒在防油紙上放進烤箱烘烤10分鐘
- 不時翻動它
- 在碗裡放入奶油、糖、鹽、蜂蜜和蛋混合均勻
- 靜置幾秒鐘直到混合物變光滑
- 再加入焦糖醬榛果和碎巧克力混合
- 烤箱轉至180°C (356°F)
- 將製作好的麵糰切成想要的形狀排列在烤盤上烘烤15分鐘
- 放在架上使它冷卻
- 大功告成!