

白鬍子榛可愛



輕啜一口，醇厚奶香散發出榛果溫潤口感，與可可的濃郁滋味，味蕾層次分明，舔一舔嘴角綿密奶泡，做為完美收尾！

▶ 本食譜由 [王耀毅老師](#) 開發設計

材料

白鬍子榛可愛

45g

 榛果巧克力糖醬 30c.c

熱水 60c.c

 愛牧牛奶 195c.c

果糖 30c.c

冰塊 180g

白芝麻奶蓋 45g

白芝麻粉 裝飾

果乾 裝飾

餅乾碎 裝飾

製程

白鬍子榛可愛

- 1.將濃情可可粉與熱水攪拌均勻至無顆粒，放涼備用。
- 2.將榛果巧克力糖醬、果糖及牛奶量入【步驟1】之液料中攪勻。
- 3.取一空杯，量入冰塊，倒入液料稍加攪勻。
- 4.將白芝麻奶蓋緩慢倒入杯中，灑上裝飾即可。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw