มนต์เสน่ห์แห่งกาแฟ...ไอซ์ เฮเซลนัท ณ เกล็นบาร์

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ เกล็นบาร์ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพ ขอเอาใจแฟนพันธ์แท้คอกาแฟ กับเครื่องดื่มแก้กระหายอย่าง “ไอซ์ เฮเซลนัท” สองความอร่อยที่ลงตัวกับความเข้มข้นของกาแฟเอรสเพรซโซ่ ที่มาตัดรสชาติกับความหวานของน้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท พร้อมทั้งตกแต่งด้วยฟองนม และปิดท้ายกับลวดลายของซอสชอกโกแลต ในราคาเพียงแก้วละ 220 บาท เท่านั้น

-

-

-

-

-

-

ส่วนผสม

เอสเพรสโซ่	30	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท	10	มิลลิลิตร
นมสด	100-125	มิลลิลิตร
น้ำแข็งบด	16	ออนซ์
ซอสชอกโกแลต		

วิธีการทำ

1. นำนมสดผสมกับน้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัทให้เข้ากัน

2. เทลงในแก้วสูงที่ใส่น้ำแข็งบดไว้

3. ค่อยๆเทกาแฟเอสเพรสโซ่ลงไป

4. ตกแต่งด้านบนด้วยฟองนม และวาดลวดลายด้วยซอสซอกโกแลตต่อท้าย