

2LIVESIMPLE RECIPE  
cà phê bọt biển



thơm ngon độc lạ

# NGUYÊN LIỆU

- 2 thìa canh cà phê (gói) đen tan
- 2 thìa canh đường
- 2 thìa canh nước sôi
- 200ml sữa không đường

# CÁCH LÀM

Cho cà phê vào một tô to hoặc dụng cụ đánh trứng sau đó cho 2 thìa canh đường cùng 2 thìa canh nước sôi rồi khuấy tan cà phê và đường. Dùng máy đánh trứng Braun đánh đều hỗn hợp đến khi cà phê bông lên và tạo thành chóp cứng. Cho sữa vào cốc thủy tinh và sau đó cho phần kem cà phê lên trên.