



Earl Grey Chocolate

12oz



Bahan-bahan

| | | | |
|-----------------------------|---------|-------------|-------|
| Monin Saus Coklat Hitam | 15 ml | Susu dingin | 60ml |
| Monin Vanilla Frappe powder | 1 scoop | Es | 1 cup |
| STL Earl Grey Tea | 90 ml | Krim kocok | |

Cara pembuatan

1. Menyeduh teh: masukkan 1 kantong teh ke dalam 200ml air mendidih selama 4-5 menit. Dinginkan dan sisihkan.
2. Campurkan 90ml teh yang sudah diseduh dengan Monin saus coklat hitam, Monin bubuk Vanilla Frappe, dan susu dingin menggunakan blender. Campur dengan es.
3. Sajikan dalam gelas panjang dan hias dengan krim kocok dan saus coklat.