



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 kelas panjang dan hias dengan krim kocok dan saus coklat.