

## 로투스 라떼 (HOT/ICE)

ICE		
		
믹서기에 우유(두유) 150ml + 로투스 스프레드 40g 계량 (반드시 우유(두유) 먼저 계량! 스프레드 먼저 넣으면 벽에 달라붙습니다)	탄산음료 잔에 각얼음 7개 채우고 에스프레소 샷 내리기	얼음 채운 잔에 우유와 스프레드 간 것 붓기
		
층이 생기도록 에스프레소 천천히 음료 위에 붓기	로투스 가루 2스푼 음료가 안 보이도록 덮기	로투스 쿠키 1개, 빨대 꽂아 서빙

## HOT

1. 우유(두유) 150ml + 로투스 스프레드 40g 믹서기에 계량 후 갈기  
(반드시 우유(두유) 먼저 계량! 스프레드 먼저 넣으면 벽에 달라붙습니다)
2. 스팀 피처에 1 담아 거품 풍성하게 스팀 후 라떼 잔에 담기
3. 로투스 가루 2스푼 + 로투스 쿠키 살짝 겹치듯 얹어 서빙  
(로투스 가루가 금방 가라앉으니 만들자마자 즉시 내기!)