

ミントチョコレート コーヒー

🕒 5分

👉 簡単

道具

ルンゴカップ
エアロチーノ (ミルク加熱泡立
て器)

おすすめのネス
プレッソの
コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「カプ
リチオ」1個

牛乳 60ml

チョコレートソース 適量

ミントチョコレート 1かけ

ヌガーチョコレート 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) などで温かいフォームミルクを作る。
- ルンゴカップにネスプレッソのカプセル「カプリチオ」1個をエスプレッソ (40ml) で抽出する。
- コーヒーの上にフォームミルクの泡部分のみを少し乗せる。
- フォームミルクの上にチョコレートソースをかける。
- 仕上げにミントチョコレート1かけをフォームミルクの上に飾る。お好みでヌガーチョコレートを削ってかけてお召し上がりください。