

## エスプレッソ マッ キヤート

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

エスプレッソカップ

スプーン

エアロチーノ（ミルク加熱泡立  
て器）など

### 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「ロー  
マ」、または「インドリヤ」も  
しくは「ヴォリュート」1個

牛乳 60ml

砂糖 適量

削ったチョコレート 適量

### インスピレーション



### 作ってみましょう!

1. エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）などでフォームミルクを作る。
2. ネスプレッソのカプセル「ローマ」、または「インドリヤ」もしくは「ヴォリュート」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出してネスプレッソのエスプレッソカップに注ぎ、お好みの量の砂糖を加える。
3. その上からフォームミルクの泡部分のみをスプーン1杯のせる。（フォームミルクの量を増やすことで、よりマイルドな味わいをお楽しみいただけます。）
4. お好みで削ったチョコレートをふりかけてお楽しみください。