

## スウィート モカ

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

エスプレッソカップ

鍋

エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）

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「リヴァント」または「ヴォリュート」もしくは「ヴォリュート・デカフェ」1個

牛乳 60ml

ココアパウダー 小さじ2杯

砂糖 適量

泡立てた生クリーム 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）でホットミルクを作る。
2. 鍋にココアパウダーとお好みで砂糖を加え、ホットミルクを少しずつ入れて混ぜ合わせる。
3. ココアを注いだカップに、ネスプレッソのカプセル「リヴァント」または「ヴォリュート」もしくは「ヴォリュート・デカフェ」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出する。
4. お好みで泡立てた生クリームをトッピングする。