

アイス カプチーノ

🕒 5分

👉 簡単

道具

レシビグラス
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「リストレット」、「ローマ」、「アルペジオ」または「リストレット・デカフェ」3個

砂糖 適量

牛乳 260ml

シナモン、ナツメグまたはカカオ 適量

インスピレーション



作ってみましょう!

1. ネスプレッソのカプセル「リストレット」、「ローマ」、「アルペジオ」または「リストレット・デカフェ」3個をエスプレッソ（40ml×3）で抽出して、お好みで砂糖を入れる。
2. 牛乳200mlを冷蔵庫で10分間冷やす。
3. エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）などで残りの牛乳60mlを泡立てる。
4. ネスプレッソのレシビグラスに冷ましたコーヒー、冷やしておいた牛乳を注ぐ。
5. その上にフォームミルクを静かにのせる。
6. シナモン、ナツメグまたはカカオを添える。