

## アイス カプチーノ

🕒 5分

💡 簡単

### 道具

レシピグラス  
エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）



おすすめの<STRONG>ネスプレッソ</STRONG>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！

- 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。
- 牛乳200mlを冷蔵庫で10分間冷やす。
- 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。
- ネスプレッソのレシピグラスに冷ましたコーヒー、冷やしておいた牛乳を注ぐ。
- その上にフォームミルクを静かにのせる。
- シナモン、ナツメグまたはカカオを添える。