

アイス チョコレート コーヒー ウィズ ラ ズベリー

🕒 15分

👉 簡単

道具

レシビグラス

スプーン

大きめの容器

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「ヴィ
ヴァルト・ルンゴ」2個

チョコレートミルク 220ml (牛
乳にチョコレートシロップを加
えたものでも可)

ラズベリーソース 小さじ4杯

飾り用の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. ネスプレッソのカプセル「ヴィヴァルト・ルンゴ」2個をルンゴ (110ml×2) で抽出する。
2. 大きめの容器に、冷やしたチョコレートミルクと抽出したコーヒーを混ぜて、冷蔵庫で10分ほど冷やす。
3. ラズベリーソースを小さじ4杯加える。
4. ネスプレッソのレシビグラスに注ぎ入れ、その上に削ったチョコレートを飾り付ける。