

マッキヤート

🕒 3分

👉 簡単

道具

カプチーノカップ
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「アルペジオ」または「ヴォリュート」2個

砂糖 適量

牛乳 60ml

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「アルペジオ」もしくは「ヴォリュート」2個をエスプレッソ（40ml×2）で抽出する。
2. ネスプレッソのカプチーノカップに注ぎ、好みの量の砂糖を加える。
3. 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り、カプチーノカップに注ぐ。（標準のマッキヤートを作る際のフォームミルクの量の目安は約20ml、またはエスプレッソカップ半杯ほどとなります。）
4. 削ったチョコレートをふりかけてお楽しみください。