

グラノーラ コーヒー

🕒 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）

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「カブリチオ」または「リストレット・デカフェ・インテンソ」1個

牛乳 60ml

トフィーデザートトッピング
（キャラメルソース） 適量

ミューズリー（ドライフルーツ入り） 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- ネスプレッソのレシピグラスにネスプレッソのカプセル「カブリチオ」もしくは「リストレット・デカフェ・インテンソ」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出する。
- エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）に牛乳を注ぎ、温かいフォームミルクを作る。
- コーヒーの上にフォームミルクを注ぎ、トフィーデザートトッピング（キャラメルソース）を加え、さらにミューズリーをトッピングする。