

チョコレートクッキー カフェラテ

🕒 5分 🏠 ふつう

道具

カップ
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「ヴィヴァルト・ルンゴ」1個
チョコレートクッキーシロップ
10ml
牛乳 200ml
クッキー 1枚

インスピレーション



作ってみましょう！

- 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る。
- カップにネスプレッソのカプセル「ヴィヴァルト・ルンゴ」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出する。
- ネスプレッソのレシピグラスにチョコレートクッキーシロップを入れ、その上から静かにエスプレッソとフォームミルクを注ぐ。
- 砕いたクッキーを上のにせる。