

카페 라테 초콜릿 쿠키

🕒 5 분

🍷 중간

조리기구

에어로치노 우유 거품기 또는 네스프레소 커피 머신의 스팀 노즐
리추얼 레시피 잔 1개
리추얼 레시피 스푼 1개

네스프레소 추천 커피



주재료

비발토 롱고 그랑 크뤼 캡슐 1개
초콜릿 쿠키 시럽 10 ml (0.4 Oz)
우유 200 ml (7 Oz)
비스킷 쿠키 1개

영감



함께 만들어봐요!

1

- 에어로치노 혹은 스팀파이프를 이용하여 우유 거품을 준비한다
- 2
- 그랑크뤼를 에스프레소 (40 ml / 15 oz)로 추출한다
- 3
- 쿠키 시럽을 큰 컵에 붓고 커피와 우유를 부은 뒤 그 위에 우유 거품을 올린다
- 4
- 우유 거품 위에 잘게 부순 쿠키를 뿌려서 마무리한다