NESPRESSO | RECIPES

치오코-코코 라떼 마끼아또

10 분 쉬움

조리기구

톨 레시피 글라스 (350 Ml)
에어로치노 혹은 스팀 노즐

네스프레소 추천 커피

주재료

치오카티노 캡슐 1 개

우유 200 Ml

코코넛 시럽 10 Ml

초콜릿 헤이즐럿 뿌린 에스프레소 2 스푼

갈은 코코넛 슬라이스 1 G

영감

함께 만들어봐요!

- 초콜릿 헤이즐넛 스프레드 2 에스프레소 스푼을 톨 레시피 글래스 바닥에 깔아준다
- 우유를 데워서 코코 시럽을 넣고 섞는다
- 네스프레소 머신의 스팀 노즐이나 에어로치노 우유 거품기를 사용해 우유 거품을 준비한다
- 초콜릿 헤이즐넛 스프레드 위에 우유를 붓고 그 위에 거품을 올린다
- 치오카티노 그랑 크뤼를 준비해서 글래스에 조심스럽게 따른다
- 초콜릿 헤이즐넛 스프레드를 글래스의 윗가장자리를 따라 장식하고 곱게 간 코코넛을 뿌려 장식한다