NESPRESSO | RECIPES

チョコ風味のグラニータ コーヒー

10 分　簡単

道具

ウォーターグラス 2個
冷凍用容器
フォーク

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「ココア・トリュフ」 5個
砂糖 20g

インスピレーション

作ってみましょう！

- ネスプレッソのカプセル「ココア・トリュフ」5個をエスプレッソ（40ml×5）で抽出し、砂糖を入れてかき混ぜて溶かす。
- エスプレッソが冷めたら冷凍用の容器に移し、冷凍庫で3時間冷やす。
- エスプレッソが凍り始めたらフォークで砕いて、冷凍庫に戻す。これを15分おきに1時間、エスプレッソコーヒーが完全に固まりクラッシュアイスになるまで繰り返す。
- 冷蔵庫に移し、氷の結晶がやわらかくなるまで20分置いておく。
- 最後にもう一度フォークで混ぜて、冷やしておいた小さなウォーターグラスに盛り付ける。