

## アイス キャラメリート カフェ

🕒 10分

👉 簡単

### 道具

レシピグラス  
シェーカー  
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「キャラメル・クレームブリュレ」2個  
キャラメルアイスクリーム 大さじ2杯  
加塩キャラメルシロップ 適量  
牛乳 100ml  
クラッシュアイス 大さじ3杯

### 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「キャラメル・クレームブリュレ」2個をエスプレッソ (40ml×2) で抽出する。
- エスプレッソをシェーカーに注ぎ、キャラメルアイスクリーム 大さじ2杯を加えて強くシェークする。
- スムージー状になった中身をネスプレッソのレシピグラスに移し、クラッシュアイスを加える。
- 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り、レシピグラスにゆっくり注ぎ入れる。
- 加塩キャラメルシロップをかけて飾り付ける。