

## インドネシア デイス カバリー

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

エアロチーノ  
レシピグラス



### おすすめのネスプレッソの コーヒー



### 材料

チョコレートシロップ  
20 ml 

インドネシア  
1個 

低脂肪牛乳  
120 ml 

チリダークチョコレートチップ  
1つまみ 

### インスピレーション



作ってみましょう！

#### ステップ 01

レシピグラスにチョコレートシロップを入れる。

#### ステップ 02

エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）に牛乳を入れ、フォームミルクを作る。出来上がったフォームミルクをレシピグラスに注ぎ入れる。

#### ステップ 03

上からインドネシアをネスプレッソ（約40ml）で抽出する。

#### ステップ 04

お好みで粗く刻んだチリダークチョコレートチップをトッピングする。ヒント：-チリダークチョコレートを冷蔵庫で少し冷やすと刻みやすくなります。-リッチで木のような香りをより楽しめるよう、よくかき混ぜてからお召し上がりください。