

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。