

## オリエンタル カプ チーノ

🕒 3分

👉 簡単





### 道具


エアロチーノ  
スプーン  
カプチーノカップ


### おすすめのネスプレッソの コーヒー

### 材料

シナモンパウダー  
1つまみ 

シナモンシロップまたはシュ  
ガーシロップ  
10 ml 

数量限定コーヒー「カフェ・  
イスタンブール」  
25 ml 

生乳を温めたフォームミルク  
60 ml 

クローブパウダー  
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

生乳60mlを「エアロチー  
ノ」で泡立てて、「ヴェー  
カプチーノカップ」に注ぐ

#### ステップ 02

シナモンシロップもしくは  
シュガーシロップを10ml  
加え、かき混ぜる

#### ステップ 03

泡立てたミルクの上から  
「カフェ・イスタンブー  
ル」を25ml（リストレッ  
ト）で抽出する

#### ステップ 04

シナモンパウダーとクロー  
ブパウダーをひとつまみ振  
りかける