

アイス カルダモン マッキヤート

🕒 5分

👉 簡単

道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立
て器)

シェーカー
レシピグラス

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「ダル
カン」1個

牛乳 250ml

カルダモンシロップ 30ml

飾り用カルダモンパウダー 適量

氷 3個

インスピレーション



作ってみましょう！

- 牛乳250mlをエアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) に入れ、Coldモードで冷たいフォームミルクを作る。
- ネスプレッソのカプセル「ダルカン」1個をエスプレッソ (40ml) で抽出し、シェーカーに注いで氷を3個加えたら十分にシェークする。
- 冷やしておいたネスプレッソのレシピグラスに、カルダモンシロップとフォームミルクの液体部分を入れて混ぜる。
- フォームミルクを上のにせ、シェーカーの中身をそっと加える。
- 飾り付けにカルダモンパウダーを振りかける。