

## アイス カルダモン マッキアート

🕒 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  
レシビグラス

### 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!

1. 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。
2. 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イクする。
3. 冷やしておいたネスプレッソのレシビグラスに、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。
4. 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。
5. 飾り付けにカルダモンパウダーを振りかける。