

アイス ラティーノ カフェ ラテ

🕒 15分 🏠 ふつう

道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器)
大きめのグラス

おすすめのネスプレッソの コーヒーマシンの



材料

ネスプレッソのカプセル「ヴィ
ヴァルト・ルンゴ」 1個
バニラシロップ 2ml
牛乳 100ml
クラッシュアイス 適量

インスピレーション



作ってみましょう!

1. バニラシロップを大きめのグラスに入れ、グラスの3/4までクラッシュアイスを入れる。
2. その上からネスプレッソのカプセル「ヴィヴァルト・ルンゴ」1個をルンゴ (110ml) で抽出する。
3. エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) で冷たいフォームミルクをつくる。
4. 泡立てた後の牛乳をグラスに入れ、フォームミルクを加える。