

ココア 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)

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「インテンソ」
または「エスプレッソカプセル」1個

カイエル・ショコラ 小さじ1杯

牛乳 60ml

インスピレーション



作ってみましょう！

- カイエル・ショコラを小さじ1杯をカップに入れる。
- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) でフォームミルクを作る。
- カイエル・ショコラが入ったカップにフォームミルクの液体部分だけを入れ、カイエル・ショコラのパウダーが溶けるまでよく混ぜる。
- その上から、ネスプレッソの「インテンソ」または「エスプレッソカプセル」1個をエスプレッソ (40ml) で抽出する。
- 最後にフォームミルクの泡の部分飾り付ける。