NESPRESSO | RECIPES

아니스 카페 라테

5 분 쉬움



조리기구

에어로치노 1개
레시피 글래스 컵 1개

네스프레소 추천 커피

주재료

부킬라 카 에티오피아 그랑 크뤼 커피 캡슐 1개
우유 250 Ml
아니스 시럽 20 Ml
자스민 티백 1개
스타 아니스 꽃 1송이

영감

함께 만들어봐요!

- *부킬라 카 에티오피아* 그랑 크뤼를 레시피 글래스 컵에 룽고(110ml)로 추출한 후, 아니스 시럽을 넣는다
- 에어로치노에 라테용 휘스크를 이용해 우유 250ml를 따뜻하게 데운다
- 따뜻하게 데워진 우유 200ml를 컵에 부은 후, 남은 50ml는 자스민 티백이 담긴 컵에 부어 우린다
- 우린 티백을 꺼내고 에어로치노로 우유 거품을 만든다
- 우유 거품은 만들어진 음료 위에 올려준다
- 우유 거품 위에 스타 아니스 꽃으로 장식한다