

## ブラジリアン カフェ

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

カプチーノカップ  
泡立て器

### おすすめのネスプレッソの コーヒー



### 材料

ネスプレッソのカプセル「カプ  
リチオ」または「ヴォリュエ  
ト」もしくは「コズイー」2個

生クリーム 150ml

ナツメグ、ジンジャー、シナモ  
ン、バニラ（お好みで）適量

砂糖 適量

### インスピレーション



### 作ってみましょう！

1. 生クリームを泡立てて、カプチーノカップの半分まで入れる。
2. 先ほどのカプチーノカップにナツメグ、ジンジャー、シナモン、バニラを振り入れ、お好みで砂糖を追加する。
3. ネスプレッソのカプセル「カプリチオ」または「ヴォリュエト」もしくは「コズイー」2個をエスプレッソ（40ml×2）で抽出し、カプチーノカップの1/3まで入れる。
4. 仕上げに上から生クリームを飾りつける。