# **NESPRESSO** RECIPES

# スパイシー・ピスタ チオ・マッキャート

○ 5分 ② 簡単

## 道具

エアロチーノ バリスタ エスプレッソ カップ

おすすめのネスプレッソの コーヒー



## 材料

低脂肪乳 100 ml



ブラウンシュガー **2**g



ピスタチオ 10 g



1 g

インスピレーション



## 作ってみましょう!

## ステップ 01

**エアロチーノ バリスタ**の ジャグに低脂肪牛乳 (100ml)を注ぎ入れる。

# ステップ 04

3.に1.で出来上がった フォームミルクの泡部分の みを乗せる。

#### ステップ 07

お好みでブラウンシュガー を加える。

## ステップ 02

エアロチーノ バリスタの フタを閉め て"CAPPUCCINO"を選択 し、スタートボタンを押 す。

## ステップ 05

上から砕いたピスタチオ (適量) を振りかける。

## ステップ 03

エスプレッソカップにイ スピラツィオーネ・パレ ルモ・カザールをエスプ レッソ (約40ml) で抽出 する。

## ステップ 06

カルダモンパウダー (適 量) を振りかける。